

sale&pepe

SALEPEPE.IT
MARZO 2018

Spaghetti con sugo piccante di carciofi e acciughe, pag. 70

PASTA E CARCIOFI un incontro felice da gustare in versioni sorprendenti **PEPE ANZI PEPI** storie e usi di quel pizzico che fa la differenza **POLPETTONI** morbidi e saporiti ma tutt'altro che scontati **FRUTTA SCIROPPATA** ingrediente segreto di dolci bontà

IN EDICOLA IL 24 FEBBRAIO 2018 - Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 31 - Mensile

GRUPPO MONDADORI

SOMMARIO
MARZO 2018


32


18


40

DALLA NOSTRA CUCINA
Il salto del sedano
Golose idee con le verdure e i frutti di fine inverno. A partire da una storica bontà di Prato 11

Servizi

TEMA DEL MESE
Pepe
Nero, bianco, verde, rosa: come impiegarlo secondo il colore 18

PASSIONI
Polpettoni
Inedite declinazioni del grande classico più amato...................... 40

DEGUSTAZIONI
Questione di stagionatura
Le tre anime (e i tanti impieghi) del Grana Padano Dop 54

BONTÀ DI STAGIONE
Pasta&carciofi
Una coppia che fa sognare in sei ricette impagabili............. 64

DOLCE VITA
Frutta sciroppata
Una preziosa risorsa per dolci da tutti i giorni o torte teatrali 90

Mini babà all'alchermes
Insolite delizie in rosa farcite con la crema inglese........ 100

IL TOCCO IN PIÙ
Dragoncello
Un aroma pungente e amarognolo che può fare magie 106

Evasioni

L'INVITO
Amici in cucina
Un pranzo fresco e sfizioso da cucinare a tante mani........... 32


90

salepepe.it
Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito

Sale&Pepe è social!
Siamo su facebook. Seguiteci anche su twitter e instagram: @salepepe_it per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.

La nuova app di Sale&Pepe
Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6

LUOGHI ECCELLENTI
Dublino
Il bello e il buono di una capitale dal fascino irresistibile 74

TAPPE DEL GUSTO
A tavola con l'arte
Tendenze contemporanee: ristoranti d'eccellenza nei musei 82

Scuola

SCELTI DA SALE&PEPE
Salute, amore e fantasia
"Impariamo a mangiare di pancia e di testa" con lo chef Marco Bianchi ...51

LA RICETTA GOURMET
Tenerina
Una goduriosa torta della tradizione ferrarese al sapor di cioccolato...102

TECNICHE
I più amati
Come si trattano e si cucinano orata, branzino e sarago...........110

Rubriche

FOODBLOGGER
Tutto il buono del web
Pepemania...............................29



106



74

A PROPOSITO DI VINO
I consigli del sommelier
Rossi per sapori intensi 47

DETTAGLI DI STILE
Decori per rendere più bella la casa
Agrumi e narcisi......................63

BUONE LETTURE
Scelte con passione per essere divorate
I dolci, il pane e la tradizione..73

MADE IN ITALY
Conoscere e gustare le eccellenze
Maccheroncini di Campofilone..80

L'UTILE E IL DILETTEVOLE
Oggetti e attrezzi per la cucina
In punta di bacchette...............87

Hanno collaborato con noi a Marzo



MARCO BIANCHI
Prima ricercatore in campo medico, oggi divulgatore scientifico e "food mentor", segue la filosofia di un cibo goloso ma sano. È scrittore e volto televisivo. A pag. 51



MARTINA LIVERANI
Ideatrice del bookazine Dispensa, scrive di cibo e di donne ed è l'autrice di vari libri, tra cui "10 ottimi motivi per non cominciare una dieta". In questo numero ci racconta la storia del pepe. A pag. 18

FRANCO RIZZATI
Maestro cioccolatiere di origini ferraresi, insignito di numerosi premi e menzioni speciali, ci svela i segreti della torta tenerina, un goloso dolce tradizionale della sua terra. A pag. 102



INDICE
LE RICETTE DI MARZO 2018

ANTIPASTI, FOCACCE, PANINI E TORTE SALATE
Batate grigliate con tartare di pomodori 39
Cracker al saraceno, nocciole e origano 34
Crocchette di riso con cuore di salsiccia in salsa di pomodoro 57
Focaccine morbide con sesamo e rosmarino 61
Millefoglie con salmone affumicato e spuma di piselli 59
Mozzarelline alla crema di zucchine e tonno affumicato 34

PRIMI
Amatriciana ai carciofi 68
Basmati alla curcuma con scalogni fritti 108
Bucatini alla carbonara di Kobe 84
Cipolline borretane agli aromi 108
Cuscus tra inverno e primavera 14
Fusilloni con olive nere al forno, carciofi e burrata 70
Irish Stew classico 75
Linguine alle vongole con limone e pepe rosso 20
Maccheroncini di Campofilone alle erbe profumati al limone 81
Maccheroni al ferretto con pesto di carciofi e spinacini, carciofi fritti e mandorle 70
Paccheri con carciofo, tuorlo e ricotta affumicata 67
Pappardelle alla barbabietola con cipolle e amaretti 39
Pappardelle con brasato di agnello e carciofi 65
Pizzoccheri alla trapanese 52
Polpettoncini di coniglio, tonno e olive con pesto di erbe 44
Polpettone arrotolato con frittata ai funghi 42
Polpettone con erbe e ricotta 41
Polpettone di carni miste e verdure con maionese al wasabi 43
Polpettone di maiale, con pistacchi, senape e bacon 45
Risotto broccoli e sarde 84
Sedani alla pratese ripieni 12
Spaghetti con sugo piccante di carciofi e acciughe 70

SECONDI
Branzino in crosta di sale 112
Calamari piccanti con carciofi e crema di ceci 39
Coniglio al sidro e pepe lungo con riso basmati 21
Costine di maiale al pepe di Sichuan 24
Cotolette di vitello con farcia di carciofi e grana padano 58
Filetti di sarago con crumble aromatico 112
Fritto di calamari al sale e pepe di Sichuan 23
Orate farcite alla ricotta 112
Pollo marinato con liquore al carciofo 84
Polpette di Prato 12
Seafood Chowder 76

CONTORNI, VERDURE E SALSE
Budini di grana padano al radicchio tardivo con carciofi fritti 56
Insalata di avocado, arance e finocchi 35
Maionese senza uova alla curcuma 53
Sedano rapa versatile 13
Teglia scenografica di patate 13

DESSERT E BEVANDE
Caffè al latte di mandorle 38
Ciambella alla prugne e Armagnac 97
Crostata con crema di cioccolato bianco e noci pecan 39
Fagottini di pesche ripiene alle noci e cannella 98
Fondant al cioccolato con sciroppo al pepe nero 25
Gelato di grana padano con briciole di pane croccante 60
Gelo di Sicilia 14
Ippocrasso bianco 26
Mescita di acqua al calice 37
Mini babà all'alchermes 101
Pere gratinate al pepe verde con nocciole e pan di spezie 26
Pie al grano saraceno con albicocche e amaretti 92
Spirali briosciate al mango 98
Tenerina 103
Torta al cioccolato e cannella con pere sciroppate 94
Torta dolce al limone 108
Torta integrale glassata di carote e ananas 98
Traditional home made scones 78

INDIRIZZI

- **Alessi**, www.alessi.com
- **Asa Selection**, www.asa-selection.com
- **Bitossi Home**, www.bitossihome.it
- **Botteganove**, www.botteganove.it
- **Broste Copenhagen** www.brostecopenhagen.com
- **Cargo**, www.cargomilano.it
- **CoinCasa**, www.coincasa.it
- **Dafne Pascolini**, www.dafnedesign.it
- **Dedar**, www.dedar.it
- **e-bay**, www.ebay.it
- **Farrow&Ball**, www.farrow-ball.com
- **Forme di Farina**, www.formedifarina.eu
- **Fornasetti**, www.fornasetti.com
- **Fusillo Lab**, http://fusillolab.com
- **H&M Home**, www2.hm.com/it
- **Hario**, www.hario.jp
- **Ikea**, www.ikea.com
- **Iris Roth**, www.irisroth.com
- **Jars**, www.jarsceramistes.com
- **JV Store**, www.jannellievolpi.it
- **KPM Berlin**, www.kpm-berlin.com
- **Kathai**, www.kathay.it
- **Kiasmo**, www.kiasmo.it
- **KnIndustrie**, www.knindustrie.it
- **Künzi**, www.kunzi.it
- **Kyocera**, distr. da Home-More, www.home-more.it
- **L'Officina della Ceramica** **www.lofficinadellaceramica.it**
- **La Porcellana Bianca** www.laporcellanabianca.it
- **laRinascente**, www.rinascente.it
- **Laboratorio Pesaro**, www.lpdesignfactory.it
- **LSA International**, www.lsa-international.com
- **Laminam**, www.laminam.it
- **Manimono**, www.manimono.it
- **Mara Fornasier**, www.marafornasier@libero.it
- **Mepra**, www.mepra.it
- **Muji**, www.muji.com
- **Nan Ban**, www.nan-ban.com
- **O.I.T Carpet**, www.oitcarpet.com
- **Once Milano**, www.oncemilano.com
- **Osborne & Little**, www.osborneandlittle.com
- **Paderno**, www.paderno.it
- **Pedrini**, www.pedrini.com
- **Pentole Agnelli**, www.pentoleagnelli.it
- **Potomak Studio**, www.potomak.it
- **Riess**, www.riess.at
- **Rina Menardi**, www.rinamenardi.com
- **Rosenthal Studio-Line**, www.rosenthal.it
- **Sakurasan**, www.sakurasan.net
- **Sambonet**, www.sambonet.it
- **Schoenhuber**, www.schoenhuber.com
- **Serax**, www.serax.com
- **Society Limonta**, www.society.xxx
- **Stamperia Bertozzi**, www.stamperiabertozzi.it
- **Steba**, distr. da Schoenhuber, www.schoenhuber.com
- **Studio Delta Pottery** www.studiodeltapottery.com
- **Surimono**, www.surimono.it
- **Tescoma**, www.tescomaonline.com
- **Thomas**, www.rosenthal.it
- **Tognana**, www.tognanaporcellane.it
- **Virginia Casa**, www.virginiacasa.it
- **Weck**, www.mcm-europe.fr/it
- **Yellow Stuff**, www.yellowstuffstore.com
- **Yield**, www.yielddesign.co
- **Yoox**, www.yoox.com
- **Zafferano Italia**, www.zafferanoitalia.com
- **Zara Home**, www.zarahome.com



P T 13
TASTE
· 10 – 12 marzo 2018 ·
Stazione Leopolda Firenze
pittimmagine.com
T +39 05536931 taste@pittimmagine.com
PITTISMART
Available on the App Store
ANDROID APP ON Google play
Organizzato da
PITTI IMMAGINE
CENTRO DI FIRENZE PER LA MODA ITALIANA
In collaborazione con
STAZIONE LEOPOLDA
VIALE FRATELLI ROSSELLI N.5 FIRENZE
Gastronauta
ITA
ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese itali
Ministero dello Sviluppo Economico
Con il patrocinio di
REGIONE TOSCANA
COMUNE DI FIRENZE
Sponsor tecnico
PLOSE
ACQUA MINERALE NATURALE
LOVES
MINI



TORTE SALATE DI STAGIONE

Giornate più lunghe, sole e temperature più miti e il desiderio di qualche scampagnata e di pranzi in terrazza o in giardino inizia a fare capolino. Per l'occasione non possono mancare le migliori torte salate della primavera. Ovviamente non è indispensabile essere appassionati di pranzi all'aperto per cucinare quiche, erbazzoni e tortini con uova, asparagi, zucchine, carciofi e tutte le delizie che la stagione offre con generosità. Sul sito trovate mille spunti.



LA NEWS PIÙ LETTA

Banchetti di ortofrutta lungo le strade, panifici clandestini e furgoncini che recapitano mozzarelle e salumi in uffici e circoli. Aumentano i sequestri da parte delle forze dell'ordine, che mettono in guardia dai rischi di questo shopping alimentare. Sul nostro sito spieghiamo quali sono i dettagli a cui badare per evitare fregature e cibi di dubbia qualità.

Benvenuta primavera

DOLCI GOLOSI, REGALI FATTI IN CASA, RICETTE SPIEGATE PASSO PASSO E ARTICOLI DI ATTUALITÀ DAL MONDO DEL FOOD

di Barbara Roncarolo



FESTA DEL PAPÀ

Tartufini di cioccolato, liquori fatti in casa, conserve ghiotte e molto altro. Chi vuole preparare una sorpresa speciale per il 19 marzo, sul nostro sito troverà l'ispirazione giusta. Abbiamo predisposto uno speciale con tutti i regali mangerecci per festeggiare il papà, spaziando dal dolce al salato. Per chi è affezionato ai dessert di tradizione, non mancano le zeppole di San Giuseppe.

TOP TEN CARCIOFI

Protagonisti di torte salate, di appetitosi sughi per condire la pasta, semplicemente saltati in padella, serviti con le uova o perparati con ricche farciture: i carciofi sono tra gli ortaggi più amati di questa stagione. Sul sito abbiamo selezionato le migliori ricette, dove questo fiore con le spine è ingrediente principale. I nostri lettori online apprezzano il sapore, ma anche le proprietà benefiche del carciofo e questi piatti sono tra i più amati del mese.





TORTE FACILI

Pochi ingredienti genuini, passaggi spiegati in modo chiaro e procedimenti dalla riuscita sicura: online trovate le 10 migliori ricette di dolci classici e semplici da cucinare. Con la torta della nonna con i pinoli, con quella di mele o con una margherita cucinata con amore si può fare un figurone, anche senza cake design.


L’Alto Adige cerca chi si ricarica staccando la spina.
L’Alto Adige cerca te.
Da aprile a giugno 2018: la vacanza giusta per te.



Il salto del sedano

È CON UN TUFFO NELL'OLIO BOLLENTE E UN'ALTRA CAPRIOLA NEL POMODORO CHE QUEST'ORTAGGIO DAI RUOLI SECONDARI DIVENTA FINALMENTE PROTAGONISTA

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni, in cucina Antonella Pavanello



Laura Maragliano

Probabilmente dovrei proporvi questo piatto a settembre, mese in cui, il giorno otto, è preparato per la festa della Madonna della Fiera a Prato. Considerando però che non ha ingredienti prettamente settembrini, e che è ricco e gustoso, l'ho ritenuto perfetto anche a marzo, un mese dove inverno e primavera si mischiano e dove frutta e verdura non trionfano. Il momento giusto, insomma, per parlare di sedano, un ortaggio bistrattato, relegato al soffritto, al brodo o al pinzimonio. Tranne che a Prato. Nella cittadina toscana i sedani della varietà dolce crescono rigogliosi grazie al Bisenzio e ad altri corsi d'acqua che garantiscono all'ortaggio il terreno ben impregnato d'acqua di cui ha bisogno. "Non c'è orto da noi che non abbia una proda, quella più fresca e curata, destinata ai sedani - scriveva nel 1973 Umberto Mannucci, storico e cultore della tradizioni pratesi, nella prima edizione del libro "Bisenzio tradizioni e cucina" - a seconda della stagione si vedrà livellata e pronta a ricevere le piantine che ormai stanno strette nella terra di semina e aspettano la mattinata adatta per il trapianto. Più tardi sarà chiazzata di umidità intorno ai gambi che hanno bene attecchito e vogliono crescere. In estate, avanzata la terra per il rincalzo, arriverà fino a metà dei gambi, già nel pieno della crescita e le file dritte saranno separate da un buon solco che porta le tracce di una abbondante annaffiatura dopo il tramonto". In pentola, a Prato, il sedano ci finisce ripieno e da tempo memorabile: se ne trovano tracce in dipinti del XVI secolo e documenti medievali. I ripieni più comuni sono a base di fegatini di pollo, vitello, uova e spezie, o prosciutto, pollo, funghi, formaggio oppure formaggio, uova, sugo di pomodoro, pangrattato e odori. La ricchezza è data anche dalla frittura alla quale sono sottoposte le coste di sedano ripiene e, infine, dalla rifinitura: un tuffo in un corposo sugo di carne o pomodoro dove finiscono di insaporirsi. La ricetta mi è stata fornita da Marzia Morganti Tempestini, delegata di Prato del Club del Fornello di Rivalta, un'associazione di appassionate di cucina nata vent'anni fa, e tratta dal libro "Sfornellando" (Claudio Martini Editore). Non mi rimane che cucinarli questi sedani ripieni, o meglio ancora gustarli a Prato, dopo aver fatto una visita al bel Museo del tessuto o una passeggiata lungo il Bisenzio per respirare la stessa aria dei rigogliosi ortaggi.







SEDANI ALLA PRATESE RIPIENI

PER 6 PERSONE
2 sedani - 150 g di polpa di vitello macinata - 50 g di parmigiano reggiano - 40 g di mollica di pane - 50 g di farina - 2 uova - latte - 1/4 di spicchio d'aglio - 1 ciuffo di prezzemolo - noce moscata - brodo - olio per friggere - 300 g di ragù di carne - sale - pepe

● **1** Lavate i sedani sotto l'acqua corrente ed eliminate le parti più dure e i filamenti, quindi tagliateli a pezzi regolari di 8-9 cm, scegliendo solo le coste più ricurve che possano contenere bene il ripieno. Ciò che avanza potrà essere usato per altre preparazioni.
● **2** Lessate le coste di sedano a pezzi in acqua salata per circa 5 minuti. Quando sono cotte, scolatele bene, passatele sotto l'acqua fredda e strizzatele un po' con le mani per eliminare il più possibile l'acqua. Preparate il ripieno: inzuppate la mollica in un po' di latte caldo. Riunite in una ciotola la carne macinata, la mollica strizzata, 1 uovo, il parmigiano grattugiato, le foglie del prezzemolo e l'aglio sbucciato, tritati, e una grattata di noce moscata. Amalgamate il tutto aggiungendo un pizzico di sale e pepe. Con un po' di composto riempite un pezzetto di sedano e copritelo con un altro pezzo cercando di farli combaciare bene.
● **3** Passate le coste ripiene prima nella farina e poi nell'uovo rimasto, sbattuto, e fatele friggere in una padella con abbondante olio bollente. Una volta pronti, mettete i sedani ripieni in un tegame con il sugo di carne diluito con un po' di brodo e fateli cuocere per circa 5 minuti finché assumono un colore rosso mattone. Se il sugo si asciuga troppo, aggiungete altro brodo caldo.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 20 minuti** ● **340 cal/porzione**
Ricetta tratta e rielaborata dal volume "Sfornellando" (Claudio Martini Editore).



Gli scarti diventano polpette

Sempre da Prato, ci arriva questa seconda ricetta anti-spreco. I pezzi di sedano (600 g) più irregolari, vengono lessati, scolati, strizzati, tritati e mescolati con 1 uovo, 50 g di parmigiano reggiano grattugiato, due cucchiai di ragù di carne, sale e pepe. Con il composto si formano delle polpette che si infarinano e si passano in un uovo sbattuto. Poi si friggono e infine si cuociono con del sugo di carne. Si fanno cuocere 15-20 minuti e sono pronte da servire.



Teglia scenografica

Sottilissime e croccanti, le patate tagliate sottili e ben condite sono un invito per la gola e per gli occhi adatto ad accompagnare qualunque secondo, dal pesce al formaggio. Preparatele così: sbucciate 2 kg abbondanti di patate grandi e farinose. Poi, utilizzando la mandolina, riducetele a fette di 2 mm circa. Conditele con 200 g di strutto o burro fuso, sale e pepe e allineatele in una pirofila tenendole in verticale fino a riempirla tutta. Infornatele a 200° per un'ora o 75 minuti. Sfornate a spolverizzatele con origano secco e fresco. Portatele in tavola con un mix di sale in fiocchi e origano secco servito a parte.

Anche con le più umili verdure invernali si possono fare magie. Basta un pizzico di creatività e qualche piccola sapiente aggiunta

Sapete cucinare il sedano rapa?

Povero di calorie ma ricco di nutrienti e persino facile da cucinare è un ortaggio ancora scarsamente diffuso. Peccato, perché è davvero versatile. Volete qualche esempio? Lavate il sedano rapa e, senza sbucciarlo, sistematelo in una teglia su uno spesso strato di sale. Infornatelo a 180° per circa un'ora e mezza o finché risulterà morbido al centro. Conditelo con olio, sale ed erbe aromatiche oppure scavate la polpa e frullatela con un po' di panna in modo da ricavare un delicato puré. Ottimo anche crudo, se grattugiato finemente, il gusto del sedano rapa si sposa bene a carote, mele e rape rosse. Tagliato a bastoncini e sbollentato per pochi minuti in acqua e aceto si accompagna perfettamente alle uova sode o, ancora, si può passare in uovo sbattuto e pangrattato prima di friggerlo a mo' di cotoletta. Provatelo con il gorgonzola, bollito con cipolle e mele verdi e trasformato in vellutata oppure, a fette sottili, sbollentato per pochi minuti, coperto di besciamella e parmigiano e gratinato.





Il gelo della Sicilia è dolce e colorato

Per gustare il succo degli agrumi prima che sia troppo tardi, fate tesoro di questi freschi dessert siciliani. Scaldate 1 l di succo di arancia filtrato in una pentola dal fondo spesso tenendone un po' da parte per diluire 80 g di amido di frumento setacciato. Unite al succo 150/200 g di zucchero (a seconda dell'acidità dei frutti) e l'amido. Portate a ebollizione mescolando con una frusta, spegnete e versate in stampini d'alluminio. Lasciate in frigo per 3-4 ore. Se vi piace, sformate immergendo gli stampi in acqua bollente per 10 secondi. Per il gelo di limone: grattugiate la scorza di 3 limoni non trattati e mettetela in infusione per una notte in 950 ml d'acqua. Filtrate l'acqua direttamente in una pentola dal fondo spesso e portatela ad ebollizione tenendone un po' da parte per diluire 80 g di amido di frumento setacciato. Mescolate con una frusta, unendo 250 g di zucchero e l'amido. Appena bolle, versate il succo filtrato dei 3 limoni e proseguite mescolando per altri 2 o 3 minuti. Versate in stampini d'alluminio e fate raffreddare in frigo per 3-4 ore. Potete servire decorando con lamelle di mandorle tostate e scorzette di limone, pistacchi tritati, fiori eduli, fettine di arancia e limone, grani di pepe rosa, fogliolinе di menta.

Cuscus di fine inverno

Se associate il cuscus, alimento tipico di Paesi caldi, alle vacanze estive, come se si trattasse di un'insalata di pasta o di riso, siete in errore. In realtà, nella tradizione più classica, si tratta di un piatto caldo, perfetto da gustare in inverno o nelle mezze stagioni. La prossima volta, provatelo in questa versione: preparate 250 g di cuscus di farro seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, conditelo con olio e sale e unitevi una testa di broccoletti divisa in cimette cotte al vapore, 30 g di pinoli tostati, 50 g di capperi dissalati, 80 g di olive taggiasche denocciolate e 100 g di foglie di cavolo riccio tagliate a striscioline e saltate in padella con aglio, olio, peperoncino e curcuma. Mescolate il tutto, aggiustate di sale, pepate e condite con olio e succo di limone. Spolverizzate con poca curcuma e servite tiepido. Man mano che avanza la stagione potete provare altre varianti, per esempio accompagnando il cuscus a spinacini, piselli al vapore, mandorle tostate, carciofi a spicchi saltati in padella e pancetta affumicata o speck a listarelle. Provatelo infine in versione veg, con punte di asparagi al vapore, ceci, maggiorana e pomodori secchi…




Il resto è solo condimento.
Mangiare bene non è solo un modo di vivere meglio, ma una riscoperta di sapori unici, come quelli di una volta. Le nostre Farine Macinate a Pietra Biologiche sono proprio così: una linea di prodotti buoni e genuini, provenienti da agricoltura biologica, lavorati lentamente, per conservare tutte le proprietà nutrizionali dei cereali e garantirti un gusto migliore con una maggiore digeribilità. Molino Rossetto è la parte più importante della tua ricetta.
Molino Rossetto®
Mugnai secondo natura, dal 1760
Molino Rossetto sostiene
OXFAM Italia
Cerca nel tuo supermercato di fiducia o acquista direttamente su – www.molinorossetto.com
Farina macinata a pietra biologica
1
2
Grano tenero integrale
Il gusto autentico dei cereali



PER PASQUA,
PER UN'ESPERIENZA
DI GUSTO UNICA,
PERNIGOTTI.
MATERIE PRIME
SELEZIONATE,
SAPIENZA ARTIGIANA,
SOLO AROMI NATURALI.
Cioccolato Factory
I Classici
1860
PERNIGOTTI
NOCCIOLATO
Cioccolato alle nocciole gianduia con
pregiate nocciole tostate intere e in pezzi
40% di nocciole**
amazon.it
buono regalo
All'interno un codice per ricevere un
BUONO REGALO
Amazon.it* da 10€
1860
PERNIGOTTI
Cioccolato Factory



TRADIZIONE GASTRONOMICA DEI MONACI DELL'HIMALAYA

La chef Eleonora De Marchi ci guida in un viaggio meraviglioso (e goloso) attraverso i ricettari della tradizione tibetana con zenzero e funghi, riso rosso, maiale brasato, curry di uova e dumplings (ravioli di grano saraceno ripieni di verdure cotti al vapore). Il 17 marzo dalle 18.30 alle 21.30.

DOLCI AL CIOCCOLATO

Un corso monografico tutto dedicato al cioccolato con i prodotti di Zaini, storica azienda milanese, per realizzare insieme step by step dolci come il fondente al cioccolato nero, il moelleux con cuore caldo e tre mousse: al cioccolato bianco e zenzero; al cioccolato al latte con e noce moscata; al fondente e peperoncino. E per accompagnare la tipica bevanda al cacao meneghina barbajada prepareremo tanti dolcetti. Il 28 febbraio dalle 19.00 alle 22.00.



Qui studiare "fa gola"

COTTURA AL FORNO E RICETTE TIBETANE PER MENU LEGGERI, MA ANCHE RICETTE FRANCESI E TANTI DOLCI AL CIOCCOLATO



PICCOLI CHEF A "TEMPO DI LIBRI"

Al salone dell'editoria Tempo di Libri di Milano, Sale&Pepe organizza laboratori per bambini dai 6 ai 10 anni. Si comincia con Stuzzichini sorprendenti: formaggini, verdure e pane diventano piccoli animali colorati. A seguire La pizza la preparo io: dall'impasto alla farcitura. E poi: muffin golosi, decorazioni dolci, tramezzini trasformisti e salame di cioccolato. Dal 9 all'11 marzo a Fieramilanocity.



CARNI BIANCHE MOLTO CHIC

Una lezione monografica sulla cottura perfetta di polli e assimilati, ma solo di nobil razza e allevati in Francia, madrepatria dei grandi volatili arrosto. Con la consulenza tecnica della Macelleria Masseroni scopriremo tutto sul pollo di Bresse, la faraona della Borgogna e la tacchina nera occitana, trasformandoli in succulenti ed eleganti coq au vin, faraona à la crème e tacchina ripiena con vellutata di patate alla vaniglia e sedano rapa. Il 20 marzo dalle 19.00 alle 22.00.

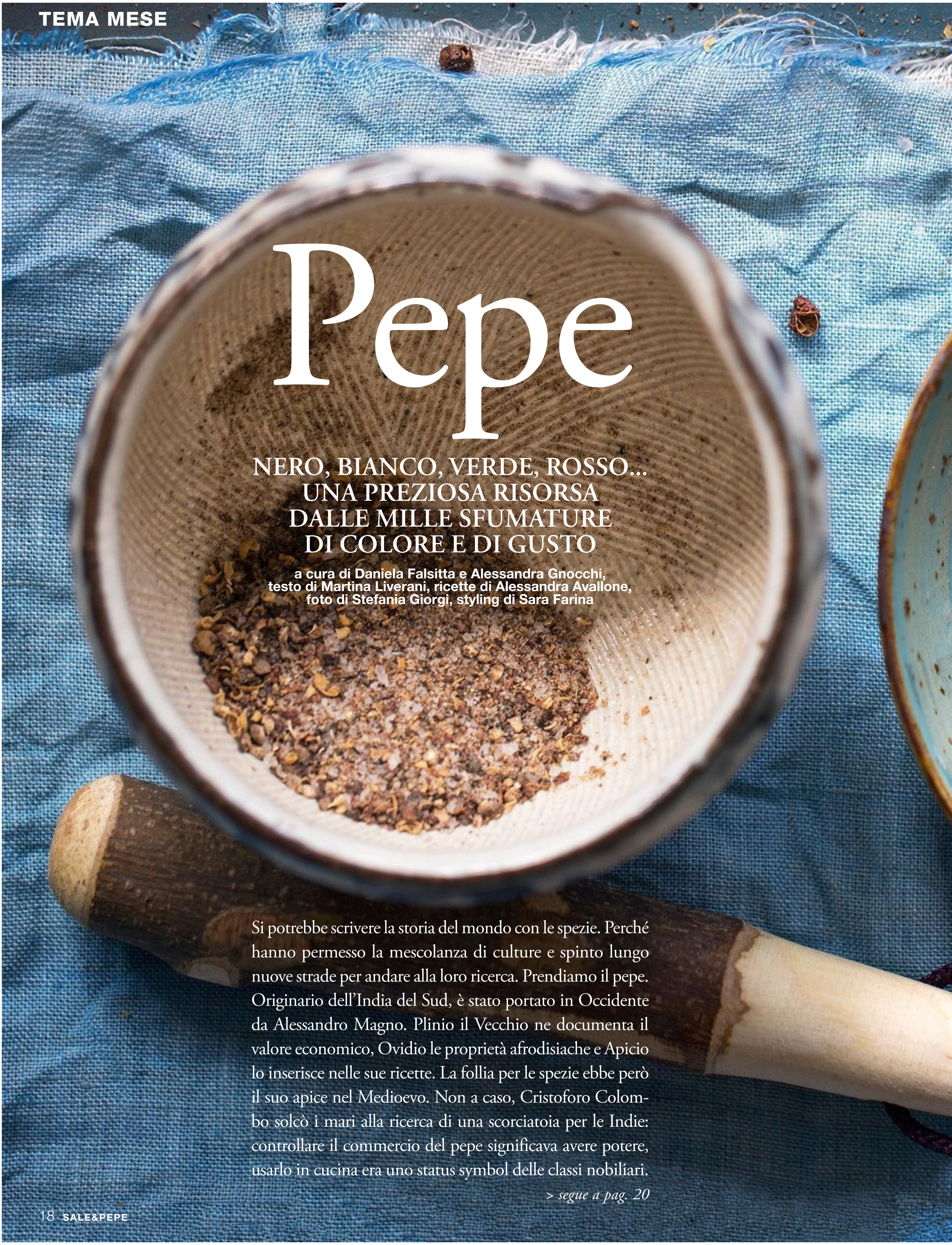


CUCINARE SOLO AL FORNO

Abbandoniamo i fornelli per un menu leggero e ghiotto cucinato senza fiamma. Tagliolini all'uovo sottilissimi con cannella e noce moscata gratinati; saporite cotolette alla palermitana con capperi, erbe fresche, pomodorini e cipollotti allo zucchero di canna e timo. E per finire, un sontuoso crème caramel all'arancia. Il tutto cotto solo utilizzando il forno, Il 13 marzo dalle 19.00 alle 22.00.

SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE
Presso Ca'puccino, piano interrato - Piazza Armando Diaz 5, 20123 Milano (M1/M3 fermata Duomo)
Tel: 02 75 42 33 00 - Orari dal lunedì al venerdì: 14-18 - Per informazioni scrivi a: info.scuoladicucina@mondadori.it

@ **Visita il sito per scoprire il calendario completo dei corsi: www.scuoladicucina.it**
***www.facebookcom/ScuolaCucinaSaleePepe* - #TalentoInCucina**



Pepe

NERO, BIANCO, VERDE, ROSSO... UNA PREZIOSA RISORSA DALLE MILLE SFUMATURE DI COLORE E DI GUSTO

a cura di Daniela Falsitta e Alessandra Gnocchi, testo di Martina Liverani, ricette di Alessandra Avallone, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina

Si potrebbe scrivere la storia del mondo con le spezie. Perché hanno permesso la mescolanza di culture e spinto lungo nuove strade per andare alla loro ricerca. Prendiamo il pepe. Originario dell'India del Sud, è stato portato in Occidente da Alessandro Magno. Plinio il Vecchio ne documenta il valore economico, Ovidio le proprietà afrodisiache e Apicio lo inserisce nelle sue ricette. La follia per le spezie ebbe però il suo apice nel Medioevo. Non a caso, Cristoforo Colombo solcò i mari alla ricerca di una scorciatoia per le Indie: controllare il commercio del pepe significava avere potere, usarlo in cucina era uno status symbol delle classi nobiliari.

> *segue a pag. 20*



Americana
Society Limonta.
Indirizzi a pagina 6



LINGUINE ALLE VONGOLE CON LIMONE E PEPE ROSSO

PER 4 PERSONE
350 g di linguine - 1 cucchiaio di pepe rosso in grani - 2 limoni non trattati - 4 cm di zenzero fresco - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 kg di vongole già pulite e spurgate - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Pestate il pepe nel mortaio, poi trasferitelo in una ciotola con la scorza grattugiata dei limoni, lo zenzero e il prezzemolo tritati e mescolate molto bene.
● **2** In una padella, scaldate 2-3 cucchiai d'olio, unite le vongole e metà della miscela speziata preparata, coprite e fate aprire i molluschi a fuoco vivace. Quindi, scolateli, sgusciatene 3/4, filtrate l'acqua di cottura e tenete in caldo le vongole il liquido filtrato.
● **3** Nel frattempo, cuocete le linguine al dente in acqua non molto salata, scolatele, trasferitele subito nella padella con le vongole sgusciate e mantecatele con l'acqua tenuta da parte, la miscela speziata rimasta e 2 cucchiai d'olio. Completate con i molluschi nel guscio e servite.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 10 minuti** ● **420 cal/porzione**





> segue da pag. 18

Ritorno alle glorie passate

Lo storico Wolfgang Schivelbusch descrive la situazione del tempo con queste parole: "La borghesia cittadina, arricchitasi, imita la nobiltà ostentando il proprio lusso. Sempre di più sono coloro che hanno voglia di vestiti sontuosi ed esotici e, ovviamente, di cibi aromatizzati; fu così che si annunciò l'autunno del Medioevo e il sorgere dell'età moderna. La salsa al pepe divenne ingrediente essenziale della cucina borghese." Oggi il pepe vive una nuova fase della sua gloriosa esistenza, passando da commodity a prodotto gourmet. Non è più un prodotto generico, ma esiste in una gamma tutta da conoscere. Ce ne sono tantissime varietà diverse e chiamarlo semplicemente pepe è alquanto generico.

> segue a pag. 23



Piatto Serax, tovagliolo Stamperia Bertozzi; in basso tegame Riess, tessuto Forme di Farina. Nell'altra pagina, americana Society Limonta, teglia Serax. Indirizzi a pagina 6



CONIGLIO AL SIDRO E PEPE LUNGO CON RISO BASMATI

PER 4 PERSONE
4 cosce di coniglio- 1 bastoncino di cannella - 2 cucchiai di pepe lungo - 6 dl di sidro - 150 g di panna acida - 200 g di riso basmati lessato e raffreddato - 150 g di cavolini di Bruxelles - 1 spicchio di aglio - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Mettete le cosce di coniglio in una casseruola, salate e aggiungete la cannella e 1 cucchiaio di pepe lungo pestato nel mortaio; poi coprite con il sidro e 2 dl di acqua e portate a ebollizione, coprite e proseguite la cottura per 1 ora.
● **2** Togliete la carne dalla casseruola e tenetela in caldo. Filtrate il fondo di cottura, rimettetelo nella casseruola con 1/2 cucchiaio di pepe pestato e fatelo bollire fino a quando si riduce a 2 dl circa; unite la panna acida, mescolate e fate riprendere il bollore. Mettete il coniglio nella casseruola e fatelo insaporire per 5 minuti.
● **3** In una padella, rosolate l'aglio con 2 cucchiai d'olio; quando è dorato aggiungete i cavolini affettati, salate e, quando sono appassiti, unite il riso e proseguite la cottura 5-6 minuti, regolate il sale e completate con il pepe rimasto tagliato a pezzetti. Servite il coniglio con la salsa e il contorno di riso e cavolini.

FACILE
● Preparazione 15 minuti ● Cottura 1 ora e 40 minuti ● 640 cal/porzione


PEPE NERO
Diffuso in tutta Europa e nel mondo, è il pepe più forte, ottenuto dalle bacche acerbe del *Piper nigrum* disidratate.
PEPE VERDE
L'immersione delle bacche di *Piper nigrum* in salamoia ferma il processo di ossidazione, così da produrre questo pepe aromatico e dai sentori erbacei.
PEPE DI SICHUAN
Essenziale nella cucina tibetana, è l'involucro di una piccola bacca, pungente e piccante come il peperoncino.
PEPE BIANCO
Il pepe bianco è ricavato dal solo cuore delle bacche del *Piper nigrum*: è più piccolo ed ha un gusto meno rotondo.
PEPE LUNGO
Originario dell'Himalaya, è poco conosciuto in Europa; ha gusto poco piccante, ma dolce e molto profumato.
PEPE CUBEBE
Originario di Giava, è caratterizzato dal penduncolo che resta attaccato al frutto anche una volta essiccato.
PEPE ROSA
Cresce in America Latina ed è un pepe particolarmente dolce, con note di limone e di fragola.
PEPE ROSSO
Ancora un derivato del *Piper nigrum* che si realizza trattando le bacche già mature. Il sapore è molto delicato.



AROMI DAL MONDO
A Roma, nel quartiere Testaccio, L'Emporio delle Spezie è un punto di riferimento per i gourmet capitolini. Qui Fabio Gizzi, ricerca e seleziona originali e pregiati tipi di pepe che arrivano da tutto il mondo.
Quante varietà avete?
Sono oltre venti. Dai più comuni ai più rari, come il pepe selvatico del Madagascar, quello di Kampot o il pepe Penja.
Cos'hanno di speciale questi tipi di pepe?
Quello del Madagascar cresce nelle foreste, ha sapore di sottobosco ed è perfetto su ortaggi, funghi e cioccolato. Il pepe di Kampot è cambogiano, ha colore rosso bruno e un aroma forte ed è da provare sui crostacei. Il Penja è del Camerum, ha gusto intenso ed è adatto a carne di manzo e selvaggina.
Quanto costa un pepe di buona qualità?
Dai 5 ai 20 euro l'etto.
Come si conserva?
Il pepe teme la luce, il calore e l'umidità. Va tenuto dentro vasi di vetro o di ceramica.

FRITTO DI CALAMARI AL SALE E PEPE DI SICHUAN

PER 4 PERSONE
500 g di calamari già puliti - 80 g di farina 00 - 3 uova - 100 g di fecola di patate - olio di semi di arachide per friggere - 3 cucchiai di sale grosso - 1,5 cucchiaini di pepe di Sichuan - 1,5 cucchiaini di pepe nero

● **1** Tagliate le sacche dei calamari ad anelli, dividete i tentacoli e asciugate tutto con la carta da cucina. In un padellino tostate per 2-3 minuti il sale, il pepe nero e il pepe del Sichuan, lasciate raffreddare e pestate tutto nel mortaio.
● **2** Mescolate metà del sale speziato con 50 g di fecola di patate, passate i calamari nella miscela preparata, quindi nelle uova sbattute e infine nella farina 00 mescolata con la fecola rimasta.
● **3** Friggete i calamari in abbondante olio ben caldo (170° circa), scolateli sulla carta da cucina e serviteli subito cosparsi con il sale speziato rimasto.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 20 minuti ● 440 cal/porzione



Tovaglietta Mara Fornasier, ciotola da laRinascente. Nell'altra pagina, americana Society Limonta Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 20*

Prelibatezze di tutti i colori

Il nero, il bianco, il verde e il rosso sono frutto della pianta *Piper nigrum*. Il nero si ottiene dalla bacca non ancora matura fatta essiccare; in cucina si usa nella cacio e pepe, nella carbonara, con il cioccolato. Quelle del pepe bianco sono bacche decorticate, piccanti ma meno aromatiche, e si usano nelle salse pallide. Il pepe verde è raccolto da acerbo, conservato in salamoia o sott'aceto e ha un sapore fresco: celebre il suo uso nel filetto, ma si presta a giocare anche con la frutta (quanto è buono il pepe con le pere?).

> *segue a pag. 25*



COSTINE DI MAIALE AL PEPE DI SICHUAN

PER 4 PERSONE
1 kg di costine di maiale - 10 g di zucchero di canna - 1 dl di vino bianco secco - 1 dl di salsa shoyu - 3 cucchiai di aceto bianco - 3 cm di zenzero fresco- 1 kg di patate novelle - olio extravergine d'oliva - 2 cucchiai di sale in fiocchi - 1,5 cucchiai di pepe di Sichuan - 1,5 cucchiai di pepe bianco

● **1** In una ciotola, sciogliete lo zucchero con il vino, la shoyu e l'aceto; aggiungete lo zenzero pelato e grattugiato e 1 cucchiaio di pepe di Sichuan tostato e spezzato. Mettete le costine nella marinata e lasciatele riposare, in frigo per 12 ore.
● **2** Il giorno seguente, lavate e asciugate le patate senza sbucciarle, ungetele d'olio e trasferitele in una teglia. Poi scolate le costine (tenendo da parte la marinata) e fatele rosolare in padella con 2 cucchiai d'olio; trasferitele in una teglia, spennellatele con la marinata e infornate a 170° per 1 ora e 30 minuti. Contemporaneamente, infornate anche le patate. A metà cottura girate e spennellate le costine con la marinata.
● **3** In una padellina, tostate per 2-3 minuti il pepe di Sichuan rimasto, il pepe bianco e il sale in fiocchi, poi pestateli nel mortaio. Sfornate le costine e le patate e schiacciate queste ultime con il batticarne. Distribuite la carne e il contorno nei piatti singoli, spolverizzate con il sale al pepe e servite.

FACILE
● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 1 ora e 40 minuti ● 700 cal/porzione

Americana Society Limonta, piatto Serax, posate Bitossi, ciotolina Manimono. Nell'altra pagina, vassoio, piattino, tumbler e cucchiaino Serax, tovagliolo Society Limonta, tessuti Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6

FONDANT AL CIOCCOLATO CON SCIROPPO AL PEPE NERO

PER 4 PERSONE
250 g di cioccolato fondente al 70% - 100 g di burro - 3 tuorli - 1 albume - 1 arancia non trattata - 150 g di zucchero di canna - 30 g di zucchero semolato - 1 cucchiaio di pepe nero

● **1** Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria, unite il burro e mescolate fino a quando si è sciolto tutto, quindi fate raffreddare. Quando il composto è freddo, unite i tuorli (1 alla volta), quindi incorporate l'albume montato a neve (in 3 volte), lavorando con una spatola dal basso verso l'alto. Versate il fondant in uno stampo rettangolare da 20x10 cm, rivestito di carta da forno e raffreddate in frigorifero circa 24 ore.
● **2** Il giorno dopo, prelevate la parte colorata della scorza d'arancia e tagliatela a striscioline; poi spremete l'agrume e filtrate il succo. In un pentolino sciogliete lo zucchero di canna con 1,5 dl d'acqua, unite il pepe pestato grossolanamente nel mortaio, il succo dell'arancia, fate sobbollire per 15 minuti e spegnete.
● **3** Intanto, scottate per 5 minuti le scorzette d'arancia in acqua bollente, scolatele, trasferitele in un pentolino con 3 cucchiai di acqua di bollitura e lo zucchero semolato e fatele cuocere, a fuoco molto basso, fino a quando diventano lucide e trasparenti. Servite il fondant tagliato a fette spesse con lo sciroppo al pepe e le scorzette candite.

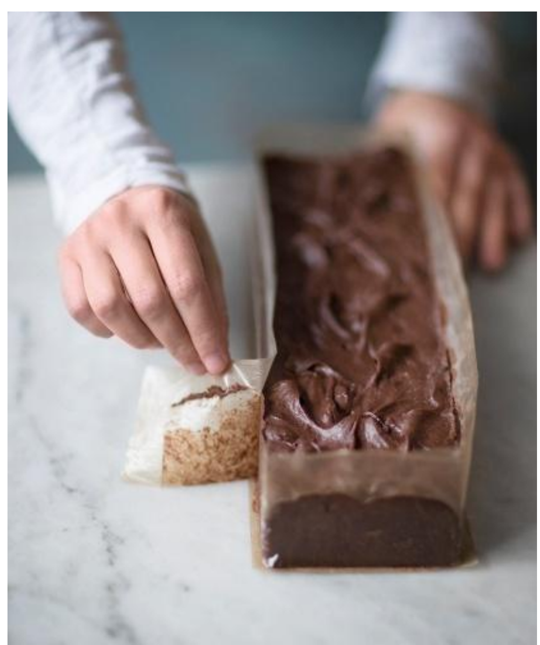
MEDIA
● **Preparazione 30 minuti + riposo**
● **Cottura 35 minuti** ● **740 cal/porzione**



> segue da pag. 25

Il rosso, raccolto quando la bacca è matura, ha un tono dolciastro e si sposa bene con i piatti di pesce. Il pepe lungo, invece, si ottiene da una pianta diversa, il *Piper Longum*, e ha la forma di piccole pannocchie allungate. A seconda della forma, dell'uso e del gusto, il pepe si macina, si pesta, si mette in infusione o si grattugia. Ogni tipo di pepe poi, può essere usato da solo, o miscelato insieme ad altre spezie. Ognuno può crearsi il proprio blend a seconda degli usi e dei gusti. Per esempio, nella ricetta dell'Ippocrasso (un'antica bevanda speziata) abbiamo unito il pepe lungo con quello di Cubebe.

> segue a pag. 26





PERE GRATINATE AL PEPE VERDE CON NOCCIOLE E PAN DI SPEZIE

PER 4 PERSONE
4 pere Williams - 1 limone - 30 g di burro + quello per le cocotte - 15 g di zucchero - 50 g di nocciole - 2 fette di pan di spezie - 1 cucchiaino di pepe verde - 4 palline di gelato alla panna

● **1** Sbucciate le pere, tagliatele a metà, privatele del torsolo, bagnate con il succo del limone perché non anneriscano. Rosolatele in padella con il burro e spolverizzatele con lo zucchero, girandole più volte fino a quando sono uniformemente dorate.
● **2** Tritate grossolamente le nocciole; pestate grossolanemente nel mortaio il pepe; sbriciolate nel mixer il pan di spezie. Suddividete le pere in quattro cocotte imburrate, coprite con le nocciole tritate, il pain di spezie sbriciolato e il pepe pestato, poi passate in forno sotto il grill circa 5 minuti. Quando le pere diventano dorate, sfornatele e servitele calde con le palline di gelato alla panna.

FACILISSIMA
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 5 minuti** ● **376 cal/porzione**

Tovaglietta Mara Fornasier, vassoio Serax, tessuto Forme di Farina. A destra, tovagliolo Society Limonta, ciotolina da laRinascente Indirizzi a pagina 6



IPPOCRASSO BIANCO
In una casseruola portate a ebollizione 1 bottiglia da 0,75 l di vino bianco secco, aggiungete 2 cucchiai di miele, 3 cm di zenzero fresco pelato e tritato, 12 bacche di pepe Cubebe, 8 bacche di pepe lungo, 8 chiodi di garofano 1/2 noce moscata, 1 stecca di cannella e lasciate bollire a fuoco molto basso per circa 5 minuti. Al termine filtrate e servite la bevanda calda. In alternativa si può preparare con il vino rosso. Conosciuto fin dal Medioevo, l'ippocrasso si serve a fine pasto per accompagnare dolci e confetture.

> segue da pag. 25

Il giro del mondo del gourmet

La pianta *Piper Nigrum* non è l'unica a dare bacche piccanti. Il Pepe di Sichuan, che prende il nome dalla regione cinese omonima, discende da una specie botanica diversa e ha la caratteristica di sprigionare la sua ferocia solo qualche istante dopo averlo messo in bocca. È una delle spezie che (insieme a garofano, cannella, anice stellato e finocchio) compone la miscela "5 spezie" della cucina cinese. Come si vede, grazie a questo ingrediente, un buon gourmet aperto alla sperimentazione è in grado di compiere un giro del mondo ricco di fascino e di gusto fra storie e culture diverse. Senza allontanarsi da tavola.





I BISCOTTI DELLA ZIA

Lupini e ricotta rosa sono i semplici ingredienti che Consuelo usa per il formaggio di lupini che si trova sul suo **ibiscottidellazia.blogspot.it**. In questa ricetta i legumi sono valorizzati dal pepe rosa, anche noto come falso pepe peruviano. La blogger suggerisce di servire la pietanza con verdura o crostini.



LE COSE BUONE DI ALE

Una generosa macinata di pepe nero e un filo d'olio sono il completamento ideale della zuppetta di seppie e patate di Ale. Sul suo **cosebuonediale.blogspot.it** propone sempre ricette appetitose e semplici da preparare. Ale cura molto la scelta degli ingredienti, che sono leggeri e di stagione, perché la sua cucina è sana oltre che buona.



DOLCI DELIZIE DI CASA

Damiana in cucina si perde e nel contempo di ritrova, così si presenta sul suo www.dolci **deliziedicasa.ifood.it.** Qui tra le tante ricette ci sono anche questi ghiotti taralli 'nzogna e pepe, una ricetta friabile tipica dello street food napoletano a base di farina, strutto, mandorle e pepe nero.

Pepemania

VERDE, NERO, BIANCO E PERSINO ROSA. IN RETE E SUI SOCIAL NE TROVIAMO DI TUTTI I COLORI, IN TANTE RICETTE DOLCI E SALATE

di Barbara Roncarolo

SU INSTAGRAM

Il pepe, in grani o macinato, dà un sapore inconfondibile ed è decorativo. Su Instagram c'è molta varietà: dai biscottini al pepe nero di **@timoelenticchie**, al più classico filetto di **@ricettedigabri**, dal carpaccio di pesce spada di **@ferrarionoemi**, alla tipica cacio e pepe romana di **@pepe_rosa_66**. E voi cosa aspettate a mostrarci le vostre foto? Usate l'hashtag **#salepepe** per le foto di food, siamo curiosi di vederle e conoscervi!









Il forno, l'aiutante perfetto in cucina

SOLUZIONI SEMPLICI E RISULTATI PERFETTI GRAZIE ALLA NUOVA GAMMA DI FORNI DELLA SERIE 8 DI BOSCH

Il forno di ultima generazione non è solo un modello differente da un punto di vista del desing estetico, è un modo diverso di cucinare, in cui la tua cura è premiata con risultati davvero perfetti, giorno dopo giorno. Tutto questo si esprime nei forni della Serie 8 di Bosch, progettati per misurare e controllare costantemente il grado di cottura delle pietanze e per adeguare autonomamente il processo di cottura, grazie alle numerose funzioni e ai programmi in dotazione.



Bosch Serie 8.

Funzioni e programmi come non li hai mai provati.

PerfectRoast. Scegli la carne migliore? Per la cottura affidala alla termosonda multisensor che misura la temperatura interna della pietanza con una precisione al grado e al secondo.

PerfectBake. Il banco di prova del pane in casa è la cottura. Con PerfectBake è il sensore a misurare con eccezionale precisione il grado di umidità delle pietanze e per regolare automaticamente il processo di cottura.



Bicchieri Ikea, posate Mepra, tovaglioli Society Limonta, runner grigio scuro Zara Home, runner bianco e grigio chiaro Society Limonta, americana color muschio Society Limonta, tessuti carta da zucchero e verde acqua Forme di Farina, tessuto in viscosa a cubi Osborne&Little. Indirizzi a pagina 6



Amici in cucina

UN PRANZO DELLA DOMENICA DAI SAPORI FRESCHI E SFIZIOSI. UN ANTICIPO DI PRIMAVERA DA PREPARARE IN COMPAGNIA

testo di Cristiana Cassé, ricette di Livia Sala, styling Sara Farina foto di Michael Gardenia, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi

Se sedersi intorno allo stesso tavolo è indubitabilmente cosa bella e di grande intimità, cucinare insieme ciò che si andrà a mangiare è un'occasione straordinaria, dove la confidenza e la creatività si fondono. Un regalo che tra amici ogni tanto bisognerebbe farsi. Scegliete la casa con il tavolo più grande, assegnate la spesa a chi ha più tempo e datevi convegno domenica mattina, non troppo tardi. Allineate gli ingredienti, schierate i cuochi e poi lasciatevi condurre dalle ricette di queste pagine, che sono studiate per traghettare il palato dall'inverno alla primavera. Niente primizie introvabili, ma tanta freschezza e colori vivi, assemblati in un modo che si farà ricordare.

> segue a pag. 34



MOZZARELLINE ALLA CREMA DI ZUCCHINE E TONNO AFFUMICATO
Grattugiate 300 g di zucchinette con la grattugia a fori grossi, salatele, lasciatele sgocciolare in un colino per 1 ora e poi strizzatele in un telo. Frullatele con una manciata di spinacini, un ciuffo di finocchietto, un po' di erba cipollina, 3 cucchiai di olio e pepe. Tagliate a metà 9 bocconcini di mozzarella, svuotateli con uno scavino e farciteli con la crema di zucchine. Aggiungete 50 g di tonno affumicato a striscioline e un fio d'olio e servite completando i piatti con qualche foglia di spinacino e una macinata di pepe. Per 6 persone



CRACKER AL SARACENO, NOCCIOLE E ORIGANO
Miscelate in una ciotola 150 g di farina di tipo 1, 100 g di farina di nocciole, 60 g di farina di grano saraceno, una presa di sale e un pizzico di origano. Unite 50 ml di olio e 100 ml di acqua e lavorate fino a ottenere una pasta liscia. Avvolgetela con pellicola per alimenti e lasciatela riposare mezz'ora. Stendete la pasta con il matterello sul piano infarinato a uno spessore di 2 mm e tagliatela a listarelle (o in forme a piacere). Con una paletta trasferite i cracker su una placca foderata con carta da forno e cuoceteli in forno caldo a 180° per 12-15 minuti in modalità ventilata. Per 6 persone

> segue da pag. 33

Sono una vera gourmandise le mozzarelline con la crema di zucchine e spinacini (tutto a crudo) e con il tocco nordico del tonno affumicato. Un concerto di sapori di anima pastosa che si accosta bene a qualcosa di croccante, come i gustosi cracker di grano saraceno e farina di nocciole: noi li abbiamo tagliati a striscioline, ma potete scegliere la forma che preferite, a patto di mantenere lo spessore sottile. Dallo spunto fumé del primo antipasto si passa a una leccornia fusion: le patate americane insaporite da un battuto super mediterraneo di pomodori freschi e secchi, mandorle tritate ed erba cipollina. Le entrée terminano con una deliziosa insalata di frutta e verdura (condita con un dressing alla senape), che ha il compito di rinfrescare il palato e prepararlo alle main course.

> segue a pag. 37



Batate grigliate con tartare di pomodori
pag. 39





INSALATA DI AVOCADO, ARANCE E FINOCCHI

Miscelate 150 ml di yogurt con 1 cucchiaio di senape verde, un pizzico di scorza di limone grattugiata, sale, pepe e 2 cucchiai di olio: diluite eventualmente con 1-2 cucchiai di acqua, ma mantenendo la salsa abbastanza densa. Pelate al vivo 3 arance e tagliatele a rondelle sottili. Sbucciate 1 avocado, tagliatelo a spicchietti e strofinateli delicatamente con mezzo limone perché non anneriscano. Affettate a velo 1 grosso finocchio e 6 ravanelli con una mandolina. Sistemate frutta e verdura in un grande piatto senza mescolarle ma alternandole. Pepate e servite con il dressing alla senape a parte. Per 6 persone

Piatto Brost Copenhagen. Nella pagina a fianco, foto batate: piatto laRinascente, grembiule Yellow Stuff; foto mozzarelle: piatto bianco Serax, piatto azzurro laRinascente. Indirizzi a pagina 6





Pappardelle alla barbabietola con cipolle e amaretti

pag. 39

Piatto piano Broste Copenhagen, insalatiera la Rinascente, bicchiere Ikea, posate Mepra, runner Zara Home. Nella pagina a fianco, piatto Broste Copenhagen. Indirizzi a pagina 6



UN LABORATORIO DI IDEE
Il servizio di queste pagine è stato scattato nel laboratorio di Michael Gardenia, fotografo e creatore di contenuti food, travel e lifestyle. Nel suo spazio (a Milano) si organizzano produzioni fotografiche, video ed eventi (www.fusillolab.com).

> segue da pag. 34

Il primo piatto prevede delle straordinarie pappardelle in rosa (grazie all'aggiunta di barbabietola frullata nell'impasto) con amaretti sbriciolati, salvia fritta e cipolle caramellate alla cannella: una proposta di rara finezza e di gusto delicato, dove si rincorrono il dolce e il salato, il morbido e il croccante. Tra un brindisi e l'altro, il vino cambia marcia e diventa più intenso, per accogliere la seconda portata, che a sua volta sorprende per l'equilibrio di sapori e consistenze: calamari e carciofi appena scottati in padella e adagiati su una crema di ceci; piacevolissimo il tocco del peperoncino fresco a rondelle che spigola l'ensamble di anima gentile. Una sola cautela: vigilate sui calamari e rispettatene il breve tempo di cottura altrimenti diventano gommosi; se succedesse, dovrete cuocerli a lungo finché non tornano morbidi.

> segue a pag. 38



Calamari piccanti con carciofi e crema di ceci
pag. 39



MESCITA DI ACQUA AL CALICE
Un'idea divertente, ma anche pratica, da predisporre nel living in modo che ogni ospite possa servirsi a piacere. Profumate l'acqua con succo di limone e magari con qualche foglia di menta, lasciatela riposare mezz'ora, poi filtratela e versatela in un grosso vaso con rubinetto. Aggiungete un limone non trattato a spicchi e abbondanti cubetti di ghiaccio.

BERE GIUSTO

Il menu corre sul filo della sapidità e della piccante delicatezza con un invitante piglio aromatico. Ai vini il compito di rispettare la fragranza degli ingredienti e di fonderli insieme. Su mozzarelline e pappardelle scegliamo un fresco e morbido Bianco di Custoza, che sa leggere tra le maglie vegetariane delle ricette; mentre sulle altre portate è ideale un vigoroso rosato marchigiano della costa ascolana, capace di avvicinare sia i prodotti del mare sia quelli della terra. Un'acquavite di mele per la crostata.



CAFFÈ AL LATTE DI MANDORLE

Fate ammorbidire in acqua 100 g di mandorle pelate per 12 ore. Sgocciolatele e frullatele con 400 ml di acqua: frullate a lungo e a intermittenza. Filtrate il tutto con un telo pulito per ricavare il latte. Allineate 6 bicchieri e versate in ognuno 1 cucchiaio di latte condensato e 1 tazzina di caffè lungo, caldo: fatelo colare a filo in modo che non si mescoli al latte condensato. Completate con latte di mandorle a piacere (quello rimasto si mantiene in frigo per 2-3 giorni in un recipiente chiuso).



Tessuti Forme di Farina, porta vaso Dafne Pascolini, bicchieri Yeld, cucchiaini Mepra, bollitore Hario. Indirizzi a pagina 6

Crostata con crema di cioccolato bianco e noci pecan
pag. 39

> segue da pag. 37

Il dessert... è divino. E gli ingredienti la dicono lunga: un guscio di frolla con noci pecan e pasta di vaniglia accoglie una crema di cioccolato bianco, panna, uova e Marsala. Non dietetico, ma irrinunciabile. A seguire, un caffè speciale da sorseggiare voluttuosamente: si versa un po' di latte condensato nelle tazze, si aggiunge il caffè caldo a filo perché non si misceli, come si fa per l'Irish Coffee, e si completa con il latte di mandorle fatto in casa (decisamente più buono di quello confezionato, andrà preparato in anticipo). Nulla vieta di assaporarlo per primo servendo la torta più tardi, tanto l'ordine degli addendi non cambia il godimento, soprattutto se la buona compagnia allunga il pranzo fino a merenda.

BATATE GRIGLIATE CON TARTARE DI POMODORI

PER 6 PERSONE
2 batate (patate dolci) - 2 pomodori ramati - 80 g di pomodori secchi sott'olio - 60 g di mandorle - 1/2 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di erba cipollina - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Fate ammorbidire le mandorle in acqua tiepida per un paio d'ore. Intanto, tagliate a spicchi i pomodori ramati, privateli dei semi e riduceteli a cubetti. Tritate grossolanamente i pomodori secchi.
● **2** Sminuzzate le mandorle e unitele ai pomodori (freschi e secchi). Condite con sale, pepe, un po' di erba cipollina tagliuzzata, sale, pepe e 6 cucchiai di olio. Mescolate e lasciate riposare.
● **3** Lavate le batate, tagliatele a fette di 1/2 cm di spessore e strofinatele con l'aglio. Cuocetele 3-4 minuti per lato su una piastra scanalata ben calda e poi conditele con la tartare di pomodori e mandorle.

FACILISSIMA
● **Preparazione 15 minuti + riposo**
● **Cottura 6 minuti** ● **170 cal/porzione**

PAPPARDELLE ALLA BARBABIETOLA CON CIPOLLE E AMARETTI

PER 6 PERSONE
600 g di farina 00 - 3 uova - 100 g di barbabietola cotta al vapore - 12 amaretti - 2 cipolle - 20 foglie di salvia - cannella in polvere - 40 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Frullate la barbabietola. Sbattete le uova con il puré di barbabietola. Disponete la farina a fontana, versate al centro il composto e lavorate la pasta su un piano infarinato finché sarà liscia ed elastica. Avvolgetela con pellicola per alimenti e lasciatela riposare per mezz'ora.
● **2** Tritate le cipolle e fatele stufare con un filo d'olio, una presa di sale e un pizzico di cannella, a fiamma dolcissima, finché saranno traslucide e caramellate. Unite gli amaretti sbriciolati e fate insaporire per pochi istanti.
● **3** Stendete la pasta con il matterello e ricavatene delle pappardelle di 2 cm



di larghezza. Scaldate un dito di olio in un pentolino e friggetevi le foglie di salvia per pochi istanti. Sgocciolatele e fatele asciugatere su carta da cucina.
● **4** Cuocete le pappardelle in abbondante acqua salata, scolatele e conditele con il burro a fiocchetti e le cipolle agli amaretti. Completate con le foglie di salvia (sbriciolatene qualcuna) e servite subito. Se vi piace, completate con una spolverizzata di parmigiano reggiano grattugiato.

MEDIA
● **Preparazione 1 ora**
● **Cottura 30 minuti** ● **490 cal/porzione**

CALAMARI PICCANTI CON CARCIOFI E CREMA DI CECI

PER 6 PERSONE
6 calamari di 150 g circa ciascuno - 480 g di ceci in scatola (sgocciolati) - 3 carciofi - 1/2 limone - 1 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di timo - 1 peperoncino fresco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Private l'aglio del germoglio interno. Frullate i ceci con 5 cucchiai di olio, 1/2 bicchiere d'acqua, 1/2 spicchio d'aglio, una manciatina di fogliolinе di timo, sale e pepe. Private i carciofi dei gambi, delle foglie esterne più dure e del fieno interno. Riduceteli a spicchietti e immergeteli via via in acqua acidulata con il succo del limone.
● **2** Pulite i calamari e tagliateli a pezzetti. Strofinate una padella con l'aglio rimasto e scaldatevi un filo di olio con il peperoncino. Togliete il peperoncino quando comincia a soffriggere (tenetelo da parte), unite i calamari e scottateli a fiamma vivace per 3-4 minuti.
● **3** Sgocciolate i carciofi, tamponateli con carta da cucina e rosolateli in un'altra padella con olio e sale finché saranno teneri ma ancora al dente. Suddividete la crema di ceci in 6 ciotole e disponetevi sopra i calamari e i carciofi. Completate con un giro di olio, qualche fogliolina di timo e il peperoncino tenuto da parte ridotto a rondelle.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 15 minuti** ● **380 cal/porzione**

CROSTATA CON CREMA DI CIOCCOLATO BIANCO E NOCI PECAN

PER 10 PERSONE
150 g di farina - 3 uova - 140 g di zucchero semolato - 150 g di cioccolato bianco - 200 ml di panna - 100 g di noci pecan - 100 g di burro - 2 cucchiai di zucchero a velo - 1 cucchiaino da caffè di pasta di vaniglia - 60 ml di Marsala - noci pecan e zucchero a velo per decorare

● **1** Frullate nel mixer le noci pecan con lo zucchero a velo. Poi unite la farina, la pasta di vaniglia e il burro freddo a pezzetti e azionate l'apparecchio per qualche istante finché l'impasto inizierà a formare una palla. Trasferitela sul piano di lavoro infarinato e lavoratela brevemente con le mani. Appiattitela un po', avvolgetela con pellicola per alimenti e mettetela in frigo per 30 minuti.
● **2** Stendetela con il matterello su un foglio di carta da forno leggermente infarinato e adagiate il tutto in uno stampo di 32x20 cm. Rifilate i bordi, bucherellate il fondo con una forchetta e cuocete in forno caldo a 180° per 30 minuti.
● **3** Intanto, sbattete le uova con lo zucchero semolato. Fate sciogliere il cioccolato a fiamma dolcissima con la panna, unitelo alle uova versandolo a filo e poi aggiungete il Marsala. Versate la crema nel guscio di pasta e proseguite la cottura in forno per 25 minuti. Lasciate raffreddare completamente la torta e, prima di servirla, decorate con poco zucchero a velo e qualche noce pecan.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti + riposo**
● **Cottura 1 ora** ● **440 cal/porzione**



Polpettoni

LA TIPICA RICETTA CONVIVIALE E POP RIVISITATA IN CHIAVE ELEGANTE, ANCHE MONO PORZIONE

a cura di Silvia Bombelli, servizio di Livia Sala, styling di Veronica Leali, foto di Michele Tabozzi

A destra: tessuto grigio di Dedar, posate di Mepra, piatto di Fornasetti da Yoox, piatto fondo di Kiasmo. Nella pagina a fianco: tagliere e tovagliolo di H&M Home, posata di Mepra. Indirizzi a pagina 6

CON ERBE E RICOTTA

PER 4 PERSONE
420 g di carne macinata mista (manzo, maiale, vitello) - 50 g di emmentaler -2 uova - 50 g di grana padano grattugiato - 50 g di pangrattato -180 g di ricotta - 500 g di erbe (bietole, ortiche, borragine, cicoria) - 1 mazzetto di maggiorana - noce moscata - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite e lavate le erbe, cuocetele in una pentola con acqua bollente salata per 10 minuti. Sgocciolatele, strizzatele e tritatele finemente. Mettetele in una ciotola con la ricotta. Unite 1 uovo sbattuto con 20 g di grana, 30 g di pangrattato un pizzico di noce moscata e di maggiorana tritata. Salate, pepate e amalgamate gli ingredienti. Aiutandovi con un foglio di carta da forno leggermente unto d'olio formate con il mix un cilindro lungo circa 22 cm.
● **2** Unite alla carne l'emmentaler ridotto a scaglie con la grattugia a fori grossi, il pangrattato rimasto, l'uovo rimanente sbattuto con un pizzico di sale e di pepe e il grana rimasto.
● **3** Ungete leggermente un altro foglio di carta da forno e stendetevi il composto di carne formando un rettangolo di circa 22x24 cm. Togliete la carta attorno al ripieno e posizionatelo al centro del rettangolo di carne. Avvolgete il polpettone con la carta e chiudetelo a caramella. Cuocetelo nel forno caldo a 180° per 35 minuti.
● **4** Scartate il polpettone, rosolatelo in padella con un filo di olio e aspettate 10 minuti prima di affettarlo.

FACILE
● **Preparazione 50 minuti**
● **Cottura 50 minuti** ● **370 cal/porzione**





ARROTOLATO CON FRITTATA AI FUNGHI

PER 6 PERSONE
450 g di carne macinata di vitello - 275 g di carne macinata di manzo - 2 fette di pane in cassetta - 9 uova - 25 g di funghi secchi - 150 g di scamorza dolce - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 mazzetto di timo - 1 rametto di rosmarino - 1/2 spicchio di aglio - 20 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Ammollate i funghi in acqua a temperatura ambiente per una decina di minuti, poi strizzateli e tritateli grossolanamente. Tritate una manciatina di foglie di prezzemolo e di timo insieme all'aglio, soffriggeteli con un filo di olio in una larga padella, unite i funghi e fateli insaporire per qualche istante.
● **2** Sbattete 7 uova con un pizzico di sale e versatele nella padella con i funghi. Cuocete la frittata per un paio di minuti, giratela e terminate la cottura.
● **3** Amalgamate i due tipi di carne con le uova rimaste, sbattute con un po' di sale e di pepe. Private il pane della crosta, tritatelo e incorporatelo alla carne.
● **4** Stendete il mix su un foglio di carta da forno unto con poco olio e formate un rettangolo. Adagiatevi sopra la frittata rifilata con un coltellino, in modo da coprire uniformemente la carne e cospargete con la scamorza a dadini.
● **5** Arrotolate il polpettone, avvolgendolo a caramella con il foglio di carta ed infornatelo a 180° per 25 minuti. Toglietelo delicatamente dalla carta e rosolatelo in una padella antiaderente con il burro, un filo di olio ed il rametto di rosmarino.

MEDIA
● **Preparazione 35 minuti** ● **Cottura 35 minuti** ● **540 cal/porzione**

Tessuto di Dedar, tovagliolo di H&H Home, piatto di O.I.T. Carpet, pentolino di Tognana e sullo sfondo bicchiere di Bitossi Home, piatto di Iris Roth. Nella pagina a fianco: tovaglia e tovagliolo di H&M Home, piatto e ciotola di vetro di Bitossi Home. Indirizzi a pagina 6



DI CARNI MISTE E VERDURE CON MAIONESE AL WASABI

PER 6 PERSONE
700 g di carne macinata mista (vitello, maiale, pollo) - 2 carote (200g circa) - 140 g di fagiolini - 140 g di piselli sgranati - 1 cipolla rossa - 1 gambo di sedano - 1 uovo + 2 tuorli - 60 g di pecorino grattugiato - 200 ml di olio di semi - 1 limone non trattato - 45 g di wasabi - extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pelate le carote, tagliatele a dadini e scottatele in acqua salata per un paio di minuti. Ripetete l'operazione con i fagiolini ed i piselli. Rosolate la cipolla e il sedano tritati con un filo di olio.
● **2** Raccogliete in una terrina la carne ed incorporatevi le verdure, l'uovo intero sbattuto con il pecorino, 2 cucchiai di olio, la scorza grattugiata di mezzo limone e un pizzico di sale e di pepe.
● **3** Foderate uno stampo da plumcake con un foglio di carta da forno unto d'olio, riempitelo schiacciando bene con il composto di carne preparato e richiudete i lembi di carta sulla superficie. Cuocete nel forno preriscaldato a 180° per 35 minuti. Togliete dal forno e lasciate intiepidire avvolto in un foglio di alluminio.
● **4** Spremete il limone e filtrate il succo. Lavorate con la frusta in una ciotola i tuorli con qualche goccia di limone, versate l'olio di semi a filo continuando a mescolare (se usate le fruste elettriche selezionate la velocità media). Quando avrete aggiunto circa metà dell'olio di semi aggiungete metà del succo di limone e montate la maionese con l'olio di semi rimasto. Stemperate delicatamente il wasabi con il resto del succo di limone e unitelo alla maionese.
● **5** Sistemate il polpettone a fette su un piatto da portata, se vi piace, con una insalatina. Servite con la salsa al wasabi.

MEDIA
● **Preparazione 1 ora**
● **Cottura 45 minuti** ● **590 cal/porzione**

DI CONIGLIO, TONNO E OLIVE CON PESTO DI ERBE

PER 6 PERSONE
400 g di carne macinata di coniglio - 250 g di carne di coniglio disossata a cubettini - 300 g di tonno sott'olio sgocciolato - 2 uova - 3 fette di pane in cassetta - 120 g di olive leccine denocciolate - 100 g di olive verdi denocciolate - 1 spicchio di aglio - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 mazzetto di erba cipollina - 1 mazzetto di maggiorana - 30 g di mandorle pelate - 40 ml di latte 1 cucchiaio di pecorino grattugiato - 1 cucchiaio di pangrattato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Eliminate la crosta del pane e sbriciolatelo in una terrina. Bagnatelo con il latte e lasciatelo ammorbidire.
● **2** Tritate il tonno nel mixer e unitelo al pane. Aggiungete anche la carne macinata e quella a cubetti, poi i due tipi di olive, un pizzico di prezzemolo tritato con mezzo spicchio di aglio e le uova sbattute con sale e pepe. Amalgamate bene il composto.
● **3** Ungete 6 stampini da plumcake mono porzione (8x5 cm circa), sistemate all'interno di ognuno una striscia di carta da forno in modo che strabordi di 2-3 cm (per sformare più facilmente i polpettoncini) e distribuite il composto negli stampini.
● **4** Cuocete i polpettoncini nel forno preriscaldato a 180° per 25 minuti. Mescolate pangrattato e pecorino, cospargete con questo mix i polpettoncini e gratinateli sotto il grill per un paio di minuti.
● **5** Raccogliete nel bicchiere del frullatore a immersione le mandorle tritate grossolanamente, l'aglio rimasto, 2 manciate di maggiorana, erba cipollina e prezzemolo, un pizzico di sale, olio in quantità sufficiente a ottenere un pesto piuttosto denso per accompagnare i polpettoncini.

FACILE
● Preparazione 25 minuti
● Cottura 25 minuti ● 430 cal/porzione





DI MAIALE, CON PISTACCHI, SENAPE E BACON

PER 6 PERSONE
600 g di carne macinata di maiale - 100 g di pistacchi sgusciati e pelati - 100 g di mascarpone - 2 uova - 4 fette di pane in cassetta - 50 g di grana padano grattugiato - 60 g di senape all'antica - 1 scalogno - 1 spicchio di aglio - 2 rametti di rosmarino - 300 g di bacon - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tritate lo scalogno e l'aglio sbucciati, fateli appassire a fiamma dolcissima con un filo di olio ed un pizzico di sale. Unite 1/2 cucchiaio di rosmarino tritato e togliete dal fuoco. Eliminate la crosta dalle fette di pane e tritatele finemente.
● **2** Mescolate in una terrina la carne, il pane, il soffritto, le uova sbattute con il grana, il mascarpone, i pistacchi spezzettati, la senape, un pizzico di sale e di pepe.
● **3** Sistemate il composto su un foglio di carta da forno unto d'olio, modellate un polpettone cilindrico, ricopritelo con le fettine di bacon, incrociandole sulla parte superiore. Richiudetelo nella carta da forno e avvolgetelo con un foglio di alluminio.
● **4** Cuocete nel forno preriscaldato a 180° per 40 minuti. Togliete il polpettone dall'involucro e terminate la cottura sotto il grill in modalità ventilata per 4-5 minuti, tenendo il polpettone a metà altezza nel forno, per far dorare il bacon. Servite a fette accompagnato, se vi piace, con patate arrosto.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 50 minuti** ● **850 cal/porzione**

A sinistra: tessuto di Dedar, piatto e tovagliolo di H&M Home. Nella pagina a fianco: tovaglia di H&M Home, forchetta di Muji, ciotolina di Asa Ceramiche. Indirizzi a pagina 6





MENO 30 SURGELATI

il cuoco di mare

direttamente dal mare
la qualità e il gusto del pesce
sulla tua tavola

Vedi la videoricetta su **www.menotrenta.it**

seguici su:

Rossi per sapori intensi

IL VINO SEGUE LA GRASSEZZA DEL POLPETTONE: ROSSO TANNICO PER SAPIDITÀ DECISE, DELICATO O BIANCO PER SAPORI PIÙ LIEVI

di Sandro Sangiorgi, a cura di Monica Pilotto

PER UN MIX DI INGREDIENTI

Il polpettone, nelle sue numerose varianti, sente il vino in modo diverso dalle normali ricette di carni servite integre. L'assenza della fibra, nello stesso tempo da contrastare e assecondare, rende i piatti a base di macinato più simili alle terrine, sulle quali il liquido odoroso può far valere la propria naturale incisività, usando però la maggiore cautela possibile, così da non privarci della saporita e sostanziosa morbidezza. Se si trattasse solo di un tritato a macchina o di un battuto al coltello non sarebbe così divertente. Innanzitutto perché la bontà di un polpettone si basa sulla fusione tra carni di diversa origine, ognuna con la sua peculiare proprietà. E poi perché nella preparazione entrano in gioco ingredienti decisivi per il gusto finale, come formaggi e latticini, uova, vegetali, erbe aromatiche, spezie, ecc. Al vino il compito di custodire equilibri delicati e armoniose tattilità, affinate prima dalla manipolazione della materia e poi dalla cottura.

IL NETTARE DI BACCO SI FA IN TRE

Se dall'insieme emergono sapori intensi e una grassezza pronunciata, possiamo affidarci a un rosso dotato di un tannino setoso e presente, come il siciliano Nerello Mascalese nelle sue varie manifestazioni, Etna Rosso e Faro su tutte, sapendo però che questo è il massimo di sensazione contrastante da opporre. Infatti abbiamo bisogno che l'alcol e la duttile corposità agiscano senza strappi, accompagnando il gusto del piatto fino in fondo. Altri esempi sono la Freisa, il Rosso Conero, nel quale l'energia del Sangiovese è moderata dalla fittezza del Montepulciano, e il sanguigno Piedirosso vesuviano, dall'acidità salina e minerale. Quando il polpettone è di composizione più lieve, interveniamo con rossi non tannici, contraddistinti da profumi più aerei, come il Rossese di Dolceacqua, il Merlot dell'Isonzo e il Nero d'Avola dell'agro di Noto.
C'è spazio anche per bianchi generosi e schietti, come il Friulano, il Greco di Tufo e il Cirò Bianco, in particolare se la carne utilizzata è bianca, ad esempio pollo e coniglio, e il condimento è accennato.





FARO D.O.C.
Az. Agr. Bonavita, Faro Superiore (ME), 347 1754683, 24 €
Ottenuto in uno dei luoghi più suggestivi della Sicilia viticola, la collina prospiciente lo Stretto, il Faro è un rosso pieno di energia e di mistero, contraddistinto da una complessità odorosa verace e profonda: ideale compagno di ricette come il polpettone al bacon nel quale la grassezza va tenuta a bada (pag. 44).

ROSSO CONERO LA GATTARA
Fattoria San Lorenzo, Montecarotto (AN), 0731 89656, 22 € - La bellezza del Rosso Conero deriva dalla posizione del suo terroir, così vicino al mare; eppure la sua vocazione è a servire piatti di terra, in particolare quando le carni incontrano vegetali e prodotti del bosco, come nel caso del polpettone arrotolato e di quello accompagnato dalla maionese al wasabi (pag. 42 e 43).

FRIULANO
Az. Agr. Ronco Severo, Prepotto (UD), 0432 713340, 23 €
Il Friulano di Stefano Novello è un bianco antico, nel quale la generosità del vitigno non prevale mai sulla finezza minerale del territorio; ne deriva un'espressione duttile che misuriamo col polpettone alle erbe, di cui sposa la freschezza della ricotta (pag. 41).

ROSSESE SUPERIORE LUVAIRA
Tenuta Anfosso, Soldano (IM), 0184 289906, 16 € - Dalle rocce bianche di Dolceacqua nasce il nome del vitigno, "Roccese" da cui Rossese, alla base di un vino dal colore delicato, dotato di un effluvio avvolgente e iodato, sorretto da una stoffa gustativa sapida e vellutata che incontra la ricetta più vicina alla tradizione ligure, olive, pesto di erbe, coniglio (pag. 45).


la Scuola di Cucina
sale&pepe
APRI LA TUA SCUOLA DI
E REALIZZA UN SOGNO.
sale&pepe


CUCINA
SCEGLI IL FRANCHISING DELLA SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE E SCOPRI TUTTI I VANTAGGI DI LAVORARE CON NOI.
Sale&Pepe è alla ricerca di persone che desiderano trasformare la propria passione in un mestiere. Scopri com'è facile aprire una scuola di cucina nella tua città. Con il nostro supporto, potrai avvalerti di tanti benefici e agevolazioni oltre alla garanzia di utilizzare un brand leader di settore come Sale&Pepe. Ci occuperemo di tutto: dall'allestimento degli spazi, alla formazione degli operatori, oltre a un piano didattico realizzato ad hoc dai nostri chef. Scegli il partner giusto per creare la professione che hai sempre desiderato.
PER TUTTE LE INFO VAI SU SALEPEPE.IT
O SCRIVI A SCUOLADICUCINAFRANCHISING@MONDADORI.IT
GRUPPO MONDADORI

Salute, amore e fantasia

MARCO BIANCHI, LO CHEF SCIENZIATO, CI PRESENTA DUE RICETTE SFIZIOSE CHE FANNO ANCHE BENE. PERCHÉ CUCINARE SIGNIFICA PRENDERSI CURA DI CHI AMIAMO

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi



Pizzoccheri alla trapanese
pag. 52

SCIENZA E CUCINA Dopo anni di lavoro in laboratorio come ricercatore (Istituto Firc di Oncologia Molecolare di Milano), Marco Bianchi è divulgatore scientifico per la Fondazione Veronesi, con cui collabora da lungo tempo. Appassionato di cucina, si definisce "Food mentor" perché la sua missione è trasmettere l'amore per il cibo sano ma goloso e per una vita attiva. Autore di 14 libri, ha partecipato a programmi TV, collaborato con newsmagazine ed è molto attivo sui social network (marcobianchi.blog, @marcobianchioff).



"...Impariamo a mangiare non solo di pancia, ma anche di testa!" Parole di Marco Bianchi che, nella prefazione al suo ultimo libro *Cucinare è un atto d'amore* (vedi pagina seguente), ci spiega il suo approccio al cibo. Serio, certo, perché l'autore è un ricercatore biochimico, che conosce a fondo le proprietà degli alimenti. Ma anche goloso e divertente: perché l'amore di Marco per la scienza è accompagnato da una "passione sfrenata per la cucina buona, sana e pratica". La stessa che porta in tavola ogni giorno nella sua famiglia. Dunque poco sale e zucchero, niente carne (ma non è vegetariano, il pesce lo cucina), tanti legumi, ortaggi, cereali integrali e frutta; promossi a pieni voti la frutta secca, l'olio d'oliva, gli aromi e le spezie ma anche un buon caffè (fino a 5-6 tazzine al giorno). Una cucina noiosa? Niente affatto: a rallegrarla succulenti piatti di pasta, pizze, focaccine, dolci al cioccolato, muffin e crêpe. Dal sorriso di Marco, sembra la ricetta della felicità.



1



2



3

PASSIONE VERDURE
Il "mondo vegetale" è protagonista della cucina di Marco, che raccomanda di usare ingredienti diversi per fare incetta di antiossidanti, come il licopene del pomodoro.



4

PIZZOCCHERI ALLA TRAPANESE

PER 4 PERSONE
320 g di pizzoccheri - 50 g di pane integrale grattugiato - 50 g di mandorle sgusciate - 5 pomodori secchi sott'olio - 5 pomodori maturi - 10 foglie di basilico - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** In una pentola portate a bollore abbondante acqua leggermente salata. Sminuzzate il pane e tostatelo in una padella antiaderente con un filo d'olio. Buttate i pizzoccheri nell'acqua in ebollizione.
● **2** Nel frattempo preparate il pesto alla trapanese. Lavate i pomodori freschi e tagliateli a pezzetti. Sfogliate il basilico e sbucciate l'aglio (potete usare solo mezzo spicchio in base ai vostri gusti).
● **3** Riunite nel bicchiere del robot da cucina i pomodori freschi preparati e quelli secchi, il basilico, l'aglio, le mandorle, il pane tostato e qualche cucchiaio d'olio.
● **4-5** Frullate gli ingredienti fino a che il pesto raggiunge una consistenza cremosa. Trasferitelo in una ciotola.
● **6** Quando i pizzoccheri sono cotti, scolateli con l'aiuto di un mestolo forato e raffreddateli sotto l'acqua fredda.
● **7** Condite i pizzoccheri con il pesto trapanese e passateli velocemente in padella con un po' d'olio. Prima di servirli, completate i piatti con una macinata di pepe.



5



6



7

CHICCHE DI SALUTE (dal libro Cucinare è un atto d'amore)
"I miei piatti preferiti? Pizzoccheri (a modo mio!), pizza (integrale, con verdure e tanta, tanta salsa di pomodoro), hummus di ceci e pasta (integrale) al pomodoro con feta sbriciolata o ricotta dura. ...Perché ci tengo a specificare "integrale" ovunque è possibile? Le fibre sono sinonimo di salute e l'assunzione quotidiana attraverso la dieta serve a proteggersi. ...Perché non utilizzo la farina 00? Molto semplice: è quella che ha meno benefici per il nostro organismo, perché è la più raffinata. Durante la lavorazione, infatti, vengono eliminate tutte le parti più nutritive, come il germe, ricco di vitamine, sali minerali e aminoacidi, e la crusca, caratterizzata dalle fibre".

MAIONESE SENZA UOVA ALLA CURCUMA

PER 300 G DI MAIONESE
100 ml di bevanda vegetale non zuccherata a base di soia - 220 ml di olio di semi di girasole biologico - 1 cucchiaino di senape - 2 cucchiai di aceto di mele (o succo di limone) - 1/2 cucchiaino di curcuma - sale - pane integrale per accompagnare

● **1** Affettate il pane e abbrustolitelo sotto il grill del forno.
● **2** In contenitore dai bordi alti versate la bevanda di soia, l'olio, l'aceto, la senape, la curcuma e un pizzico di sale.
● **3** Miscelate con un frullatore a immersione alla massima velocità fino a ottenere una salsa densa e cremosa.
● **4** Trasferite la maionese in una ciotola e servitela con il pane abbrustolito. La salsa si conserva in un barattolo ben chiuso, in frigorifero, per circa 10 giorni.
● **5** Variante pink Prima di montare la maionese, aggiungete agli ingredienti un cubetto di barbabietola lessata.
● **6** Variante tonnata Sgocciolate e sbriciolate 250 g di tonno al naturale nella maionese, solo dopo averla montata. Mescolate con la forchetta fino a ottenere una salsa omogenea.















ALBUM DI FAMIGLIA CON CUCINA

Nel libro Cucinare è un atto d'amore (HarperCollins, 19 euro) Marco ci apre le porte di casa e racconta con tante foto (in parte scattate da lui), consigli di benessere e focus sui cibi salutari, la sua vita e cucina quotidiane. Che condivide con amore, gusto e allegria insieme alla moglie e alla figlia di 2 anni e mezzo. Diretto e spontaneo, non è un libro di ricette (in realtà ne raccoglie 65, tra cui le 2 del nostri servizio), ma un diario rivolto al numeroso pubblico di Marco. E a quanti vorranno seguirlo nel suo percorso di gusto e salute.



Questione di stagionatura

IL GRANA PADANO DOP CAMBIA AROMA, CONSISTENZA E SAPORE CON IL VARIARE DEL PERIODO DI MATURAZIONE. E IN CUCINA MERITA INTERPRETAZIONI DIFFERENTI, A SECONDA DEL GUSTO PIÙ O MENO INTENSO

a cura di Marina Cella, ricette di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni, styling di Flores Manfredi



da 9 a 16 mesi

Di colore chiaro e omogeneo, ha pasta morbida, compatta e poco friabile, con granulosità scarsa. Non ha cristalli di calcio o di tirosina (amminoacido tipico dei formaggi molto stagionati che dà gusto forte)

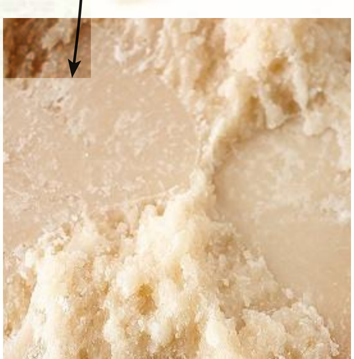


oltre 16 mesi

La pasta è granulosa con le tipiche fratture a scaglia del formaggio grana, elastica ma friabile. Nel sottocrosta sono presenti cristalli di calcio e di tirosina. Il colore è leggermente paglierino

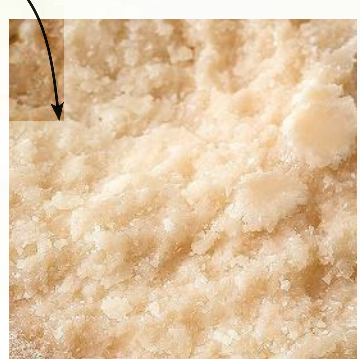
Si fa presto a dire Grana Padano Dop. Questo formaggio così familiare e legato alle nostre tradizioni non è in realtà tutto uguale: prima di portarlo in tavola è importante conoscere le diverse tipologie, perché da una all'altra cambiano le caratteristiche della pasta, il gusto e l'utilizzo giusto. Le differenze dipendono dalla stagionatura, che trasforma il formaggio da morbido e dolce a granuloso e intenso. Sono l'ambiente, a temperatura e umidità controllate; le cure assidue (le forme vengono periodicamente pulite e rivoltate); ma soprattutto il tempo a modificarlo lentamente. Perde acqua, la pasta si fa più compatta e il colore più intenso; la trasformazione delle proteine (caseina) e dei grassi muta la struttura, l'aroma e il gusto. La prima stagionatura, da 9 a 16 mesi, produce un formaggio di gusto e aroma delicati, con sentori spiccati di latte e panna; molto dolce e poco persistente in bocca. Perfetto da pasto, si sposa con vini bianchi freschi e giovani. Più marcato è il profilo gustativo del Grana Padano Dop stagionato oltre 16 mesi, dalle note sapide e sentori di burro e di brodo; molto adatto alla grattugia, è consigliato anche da pasto, abbinato a vini rossi morbidi e corposi. La stagionatura Riserva oltre 20 mesi regala un formaggio dal gusto ricco e persistente in bocca, che ricorda il burro, il brodo, il fieno e la frutta secca. Un Grana Padano Dop da assaporare a fine pasto con mieli, confetture o aceto balsamico tradizionale, abbinato a vini passiti e liquorosi o rossi decisi e invecchiati. In alternativa da grattugiare per un tocco deciso. *M. C.*





oltre 20 mesi

Di colore giallo paglierino, ha pasta poco elastica, molto friabile e granulosa, con numerose fratture a scaglia. I cristalli di calcio e di tirosina ben visibili sono presenti in modo uniforme



Tagliere di legno Cargo da Coincasa, coltellino Pedrini. Indirizzi a pagina 6

BUDINI AL RADICCHIO TARDIVO CON CARCIOFI FRITTI

Tovagliolo Society, cucchiaino Mepra, piattino con falda decorata Rosenthal Studio-Line, bicchiere LSA International. Nell'altra pagina: americana Society, piatto piano, piattino e bicchiere Virginia Casa, forchetta Zara Home. Indirizzi a pagina 6

PER 4 PERSONE

1 cespo di radicchio tardivo di 250 g - 1 scalogno - 75 ml di aceto rosso - 120 ml di panna fresca - 120 g di grana padano Dop 9-16 mesi, grattugiato - 2 tuorli - 2 uova - 2 rametti di timo - 2 carciofi - 1 limone - 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva - olio di arachide per friggere - un mazzetto di rucola selvatica - riduzione o crema al balsamico - burro per gli stampi - sale - pepe

● **1** Imburrate 4 stampini di alluminio di 160 ml. Mondate il radicchio, lavatelo e scolatelo. Sbucciate e tritate lo scalogno. Rosolate dolcemente lo scalogno in una padella con l'olio e 2 cucchiai di aceto per 2 minuti. Quando è appassito unite il radicchio, rosolatelo brevemente e bagnatelo con l'aceto rimasto. Salate, pepate e proseguite la cottura a fuoco basso fino a quando sarà evaporato completamente.
● **2** Trasferite il radicchio in un mixer e frullatelo con la panna, il grana padano Dop, le uova, i tuorli, le foglioline del timo, sale e pepe. Suddividete il composto nei 4 stampini, immergeteli in una teglia d'acqua fino a metà altezza e cuoceteli a bagnomaria, in forno caldo a 200°, per circa 30 minuti.
● **3** Nel frattempo pulite i carciofi, tagliate i cuori ottenuti a fettine sottilissime mettendole in acqua acidulata con il succo del limone. Scolatele, asciugatele molto bene e friggetele in olio di arachide bollente. Fatele asciugare su carta assorbente e salate. Sfornate i budini e fateli intiepidire mentre lavate e asciugate la rucola. Sformateli in 4 piatti e guarniteli con carciofi fritti e foglioline di rucola. Condite il tutto con qualche goccia di crema al balsamico e servite.

FACILE ● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 35 minuti** ● **370 cal/porzione**



da 9 a 16 mesi ha sapore dolce di



CROCCHETTE DI RISO CON CUORE DI SALSICCIA IN SALSA DI POMODORO

PER 4 PERSONE
300 g di riso Baldo - 3 uova - 30 g di burro - 130 g di grana padano Dop 9-16 mesi, grattugiato - 100 g di salsiccia - 460 ml di salsa di pomodoro - 100 g di pangrattato - olio extravergine d'oliva - olio di arachide per friggere - 50 g di grana padano Dop 9-16 mesi, in scaglie - un mazzetto di salvia - brodo vegetale - sale - pepe

● **1** Lessate il riso in abbondante acqua salata per circa 15-16 minuti. Intanto spellate la salsiccia, sgranatela e rosolatela con 2 cucchiai d'olio e qualche foglia di salvia. Unite 60 ml di salsa di pomodoro, salate, pepate e cuocete per altri 2 minuti a fuoco moderato. Fuori dal fuoco mescolate con 30 g di grana padano Dop grattugiato.
● **2** Scolate il riso e conditelo con il grana grattugiato rimasto e il burro. Unite 1uovo, mescolate, salate e pepate. Dividete il riso tiepido in 16 parti uguali; appiattitene 1 sulla mano, appoggiate al centro 1 cucchiaino di salsiccia e chiudete il riso formando una crocchetta tonda. Preparate allo stesso modo le altre crocchette.
● **3** Passate le crocchette prima nelle uova rimaste sbattute e poi nel pangrattato. Scaldate 2 cucchiai di olio d'oliva in un pentolino con qualche foglia di salvia e versatevi la salsa di pomodoro rimasta e qualche cucchiaio di brodo, salate, pepate, coprite e cuocete al minimo mescolando di tanto in tanto.
● **4** Scaldate abbondante olio di arachide e friggete le foglie di salvia rimaste e poi le crocchette, poche alla volta. Scolatele su carta assorbente e servitele nei piatti sopra la salsa di pomodoro, con le scaglie di grana padano Dop e la salvia fritta.

FACILE ● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 30 minuti** ● **570 cal/porzione**

latte e di panna, delizioso a tavola

COTOLETTE DI VITELLO CON FARCIA DI CARCIOFI

PER 4 PERSONE
8 fette sottili di fesa di vitello - 10 pomodori Camone - 2-3 carciofi - 1 limone - 200 g di grana padano Dop oltre 16 mesi, a scaglie - 100 g di farina - 2 uova - 100 g di pangrattato - qualche rametto di maggiorana - 125 g di burro chiarificato - olio extravergine d'oliva - aceto balsamico - sale - pepe

● **1** Lavate i pomodori, asciugateli e tagliateli a spicchi. Pulite i carciofi eliminando le foglie esterne più dure, le punte e il fieno interno. Tagliateli a spicchietti sottili e metteteli in acqua acidulata con il succo del limone. Scolateli e asciugateli bene con carta da cucina. Preparate 3 piatti fondi: disponete in uno la farina, nel secondo le uova sbattute e nel terzo il pangrattato.
● **2** Allineate le fette di fesa su un tagliere, conditele con sale e pepe e disponete su ognuna qualche spicchietto di carciofo, scaglie di grana padano Dop, foglioline della maggiorana, sale e pepe. Chiudete le fettine a metà e impanatele prima nella farina poi nell'uovo e infine nel pangrattato preparati.
● **3** Fate fondere il burro chiarificato in una larga padella e appena incomincia a sfrigolare unite 4 cotolette e friggetele un paio di minuti per lato finché risultano ben dorate. Scolatele su carta assorbente poi cuocete allo stesso modo le altre 4.
● **4** Condite i pomodori con olio, aceto balsamico, sale e pepe. Disponete le cotolette nei piatti con i pomodori preparati, guarnite il tutto con le scaglie di grana padano Dop rimaste e qualche fogliolina di maggiorana e servite.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 10 minuti** ● **900 cal/porzione**

Tagliere di legno LSA International, piatto Tognana, forchetta Mepra, coltello Opinel, tovagliolo Zara Home. Nell'altra pagina: sottopiatto, piatto di ceramica lavorata a mano e tumbler Virginia Casa. Indirizzi a pagina 6



oltre 16 mesi è ottimo da grattugia



MILLEFOGLIE CON SALMONE AFFUMICATO E SPUMA DI PISELLI

PER 4 PERSONE
150 g di grana padano Dop oltre 16 mesi, grattugiato - 250 g di pisellini sgranati (freschi o surgelati) - 50 g di crème fraîche - un ciuffo di menta - 200 g di salmone affumicato in un pezzo solo - 8 fettine sottili di pancetta affumicata (circa 40 g) - sale - pepe

● **1** Accendete il forno a 180°. Su un foglio di carta da forno disegnate 12 rettangoli di 10x7 cm. Rovesciate il foglio, appoggiatelo su una grossa teglia e coprite ogni rettangolo con una cucchiaiata di grana padano Dop stendendola in uno strato sottile. Infornate la teglia per 4-5 minuti finché il formaggio avrà assunto una colorazione leggermente dorata, sfornatela e lasciate raffreddare (se non avete una teglia grande preparate 2 teglie più piccole e cuocete le cialde in 2 tempi). Staccate delicatamente le cialde dalla carta da forno.
● **2** Lessate i pisellini in abbondante acqua salata per 6-7 minuti, scolateli, raffreddateli in acqua fredda, scolateli nuovamente, tenetene da parte un paio di cucchiaiate e trasferiteli in un mixer con la crème fraîche e qualche foglia di menta. Conditeli con sale e pepe e frullateli fino a ottenere un composto omogeneo. Trasferitelo in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia di 1 cm.
● **3** Tagliate il salmone a cubetti di circa 1 cm. Appoggiate una cialda su un piatto e spremetevi sopra alcuni ciuffi di crema di piselli alternandoli a spazi vuoti. Posizionate i cubetti di salmone tra i ciuffi preparati in modo da ottenere una disposizione a scacchiera. Coprite la farcitura con una seconda cialda di grana padano Dop, farcitela allo stesso modo e copritela con una terza cialda. Preparate allo stesso modo altre 3 millefoglie di grana padano Dop.
● **4** Scaldate una padella antiaderente e rosolatevi la pancetta per pochi istanti finché diventa croccante. Togliete la pancetta e, nel suo grasso, rosolate per pochi attimi i piselli tenuti da parte. Guarnite ogni millefoglie con 2 fettine di pancetta, qualche pisellino rosolato e foglie di menta e servite.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 15 minuti ● 300 cal/porzione

e regala ai piatti un gusto marcato

GELATO CON BRICIOLE DI PANE CROCCANTE

PER 4 PERSONE
per il gelato: 300 g di grana padano Dop Riserva oltre 20 mesi, grattugiato -500 ml di panna fresca - pepe nero
per accompagnare: 2 fette di pane di farro in cassetta - 20 g di burro - mostarda di frutta

● **1** Raccogliete il grana padano Dop in una ciotola di acciaio e unite la panna poca alla volta, continuando a mescolare con una frusta. Immergete la ciotola in una casseruola di acqua bollente (che non superi i 2/3 della sua altezza) e, sempre mescolando, fate sciogliere completamente il formaggio a bagnomaria, fino a ottenere un composto liscio e cremoso (circa 5 minuti). Insaporite con una macinatina di pepe.
● **2** Passate il composto due volte attraverso un colino a maglie fini e trasferitelo in una ciotola di acciaio bassa e larga. Fate raffreddare per almeno 12 ore in frigorifero. Prima di servire frullate grossolanamente il pane e saltatelo in una padella antiaderente con il burro. Tagliate la mostarda a piccoli pezzi. Prelevate il gelato con l'apposito dosatore e servitelo spolverizzato con le briciole di pane e pezzetti di mostarda.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + riposo**
● **Cottura 10 minuti**
● **470 cal/porzione**



il Riserva oltre 20 mesi conquista in purezza



a fine pasto o insaporisce ricette speciali

FOCACCINE MORBIDE CON SESAMO E ROSMARINO

PER 30 PEZZI CIRCA
2 uova - 200 ml di yogurt greco - 2 cucchiaini di lievito per torte salate - 80 g di farina di mandorle - 200 g di grana padano Dop Riserva oltre 20 mesi, grattugiato - 2 rametti di rosmarino - semi di sesamo - sale - pepe

● **1** Foderate 2 teglie di carta da forno. Tritate gli aghi di un rametto di rosmarino. Sgusciate le uova in una ciotola e mescolatele con lo yogurt, il lievito, la farina, il grana padano Dop, pochissimo sale e una macinata di pepe, amalgamando bene. Poi con un dosatore da gelato di 4 cm di diametro formate 30 palline e disponetene 15 in ogni teglia, lasciando almeno 2 dita di spazio tra una pallina e l'altra.
● **2** Spolverizzate le focaccine con semi di sesamo e il rosmarino tritato e infornate per circa 15 minuti a 200°. Trasferitele su un vassoietto, guarnitele con il rosmarino rimasto a ciuffetti e servitele con salumi, grana padano Dop o formaggi freschi.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **50 cal/a focaccina**

Tovagliolo Zara Home, coppetta di porcellana KPM Berlin, piattino Thomas. Nell'altra pagina: piattino Thomas, cucchiaino La Porcellana Bianca, piattino di peltro e coppa vintage. Sul fondo calice LSA International, piattino Rosenthal, cucchiaino La Porcellana Bianca. Indirizzi a pagina 6



Agrumi e narcisi

UN CONO DI LIMONI E LIME SORMONTATI DA FIORELLINI PROFUMATI CREANO UNA PRIMAVERILE MACCHIA DI COLORE

a cura di Silvia Bombelli, realizzazione di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni



1



2



3

PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

OCCORRENTE
1 alzatina di circa 24 cm di diametro - 1 cono di spugna alto circa 22 cm - 8/10 limoni con le foglie - 4 o 5 lime - 1 mazzetto di ginestra bianca - 1 mazzo di narcisi - stuzzicadenti

● **1** Riempite d'acqua il lavandino, mettete il cono di spugna sulla superficie e fatelo affondare senza spingerlo in modo che si impregni d'acqua. Sgocciolatelo bene e appoggiatelo al centro dell'alzatina.
● **2** Create una corona di limoni attorno alla base del cono fissandoli con degli stuzzicadenti senza staccare le foglie, in modo che diano movimento alla composizione. Fate un secondo giro alternando lime grandi e limoni piccoli. Fate un terzo giro alternando i lime più piccoli con i narcisi, accorciando il gambo in funzione della loro posizione.
● **3** Riempite i buchi e la parte alta del cono con i narcisi e i rami di ginestra in modo da formare un cono ricco e armonioso.



Pasta & carciofi

IN COPPIA DANNO VITA A PRIMI VELOCI E SORPRENDENTI, CON INTINGOLI DELIZIOSI, LA QUINTESSENZA DEL SAPORE

a cura di Monica Pilotto, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Veronica Leali

Spaghetti con sugo piccante di carciofi e acciughe, pag. 70

PAPPARDELLE CON BRASATO DI AGNELLO

PER 4 PERSONE
500 g di pappardelle fresche all'uovo - 800 g di spalla di agnello - 1 carota - 1 gambo di sedano - 1 cipolla - 1 rametto di rosmarino - 1 foglia di alloro - 1 spicchio d'aglio - 1 bicchiere di vino bianco - 8 carciofi piccoli - 1/2 limone - 400 ml di brodo di carne - 30 g di pecorino stagionato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Praticate delle incisioni nella carne e fatela marinare per 2 ore con cipolla, sedano e carota tagliati a cubetti, alloro, rosmarino, aglio schiacciato, un filo di olio e il vino. Sgocciolate la carne e rosolatela con un filo di olio; salate e continuate la cottura per 1 ora e 30 minuti a fiamma dolce e con il coperchio, aggiungendo la marinata e qualche mestolino di brodo caldo, un po' alla volta.
● **2** Pulite i carciofi, eliminando le foglie esterne, le punte e tenendo circa 5 cm di gambo; tagliateli a metà, eliminate il fieno e tuffateli nell'acqua acidulata con il succo del limone; quindi scottateli in acqua bollente salata acidulata per 4-5 minuti. Trasferite la carne nel forno già caldo a 170°, bagnando se serve con un po' di brodo, e unite i carciofi sgocciolati. Cuocete per altri 30 minuti.
● **3** A fine cottura disossate la carne e riducetela in sfilaccetti, poi riunitela ai carciofi e al fondo di cottura; profumate con una macinata di pepe, eliminate la foglia di alloro e il rametto legnoso del rosmarino. Lessate le pappardelle, scolatele al dente e conditele con il sugo ai carciofi. Servite, se vi piace, con pecorino grattugiato.

FACILE ● Preparazione 35 minuti
● Cottura 2 ore ● 820 cal/porzione

Piatto e ciotolina Serax in vendita su Yoox, bicchiere Tognana. Nella pagina accanto: piatto H&M Home, forchetta Zara Home. Tovaglioli Society Limonta, tessuti sul fondo Dedar. Indirizzi a pagina 6





Maccheroni al ferretto con pesto di carciofi e spinacini, carciofi fritti e mandorle, pag. 70

PACCHERI CON TUORLO E RICOTTA AFFUMICATA

PER 4 PERSONE
360 g di paccheri rigati - 4 carciofi - 4 tuorli - 30 g di parmigiano reggiano grattugiato - 160 g di ricotta affumicata - 1 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di menta - 1 rametto di rosmarino - 1 mazzetto di timo - 1/2 limone - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite i carciofi, eliminando gambi, foglie esterne, punte e fieno; tagliateli a fettine e immergendoli man mano nell'acqua acidulata con il succo del limone.
● **2** Scaldate un filo d'olio in un tegame e rosolatevi i carciofi sgocciolati con un pizzico di sale; insaporite con un generoso trito di rosmarino, timo e aglio e lasciate cuocere per 10 minuti a fiamma moderata. Intanto sbattete i tuorli con il parmigiano, un pizzico di sale e di pepe.
● **3** Lessate la pasta al dente in abbondante acqua salata, scolatela al dente e unitela ai carciofi nel tegame; mescolate bene e togliete dal fuoco. Versate sulla pasta il composto di uova e lasciate che addensi un po' con il solo calore della pasta, mescolando bene. Unite anche la ricotta sbriciolata e qualche fogliolina di menta. Servite subito.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 20 minuti ● 470 cal/porzione



Piatti Potomak Studio. Nella pagina accanto: piatto O.I.T. Carpet, piastrelle Botteganove, cucchiaino Zara Home. Americane e tovaglioli Society Limonta, tessuti sul fondo Dedar. Indirizzi a pagina 6

AMATRICIANA AI CARCIOFI

PER 4 PERSONE
360 g di bucatini - 3 carciofi - 120 g di guanciale - 300 g di polpa di pomodoro - 1 peperoncino - 1/2 limone - 1/2 bicchiere di vino bianco - 1 spicchio d'aglio - 30 g di pecorino - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Pulite i carciofi, eliminando gambi, foglie esterne, punte e fieno; tagliateli a fettine e tuffateli nell'acqua acidulata con il succo del limone. Rosolate l'aglio in una padella con un filo d'olio e insaporitevi i carciofi sgocciolati a fuoco vivo per 5 minuti. Tagliate il guanciale a striscioline e rosolatelo in un altro tegame con il peperoncino intero fino a che il grasso sarà quasi trasparente e la parte rossa croccante.
● **2** Sfumate il guanciale con il vino a fuoco vivace e lasciate che la parte alcolica evapori, poi prelevatelo e tenetelo da parte; eliminate il peperoncino, aggiungete i carciofi (senza aglio) e la polpa di pomodoro; salate e cuocete per 15 minuti, quindi unite nuovamente il guanciale.
● **3** Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela al dente, versatela nel tegame con il sugo e fate insaporire il tutto per qualche istante. Cospargete con il pecorino grattugiato e servite.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 25 minuti ● 660 cal/porzione





Fusilloni con olive nere al forno e burrata, pag. 70

Tegame e oliera in rame Pentole Agnelli. Nella pagina accanto: piatto piano Tognana, piatto fondo O.I.T. Carpet, forchetta Zara Home. Americane e tovaglioli Society Limonta, tessuti sul fondo Dedar. Indirizzi a pagina 6



SPAGHETTI CON SUGO PICCANTE DI CARCIOFI E ACCIUGHE

PER 4 PERSONE
360 g di spaghettini - 4 carciofi - 8 filetti di acciughe sott'olio - 1/2 limone - 1 scalogno - 1 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di prezzemolo - 250 g di pomodori datterini in barattolo sgocciolati - peperoncino in polvere - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Pulite i carciofi, eliminando gambi, foglie esterne, punte e fieno; tagliateli a spicchi e tuffateli nell'acqua acidulata con il succo di limone. Sgocciolate e rosolate i carciofi in un tegame con un filo d'olio e un pizzico di sale; quando saranno teneri prelevateli e teneteli da parte.
● **2** Tritate lo scalogno con l'aglio, le acciughe e una manciatina di foglie di prezzemolo; fate soffriggere il trito a fiamma dolce con un filo d'olio nello stesso tegame dei carciofi, unendo anche un pizzico di peperoncino e infine i pomodorini. Cuocete a fiamma dolce per 10 minuti, quindi aggiungete i carciofi e lasciateli insaporire per qualche istante.
● **3** Lessate gli spaghettini, scolateli al dente e versateli nel tegame con il sugo di carciofi. Prima di servire cospargete del prezzemolo tritato.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 20 minuti ● 430 cal/porzione



MACCHERONI AL FERRETTO CON PESTO DI CARCIOFI E SPINACINI, CARCIOFI FRITTI E MANDORLE

PER 4 PERSONE
360 g di maccheroni al ferretto - 4 carciofi - 30 g di spinacini - 30 g di noci macadamia - 30 g di mandorle a lamelle - 30 g di pecorino romano grattugiato - 1/2 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Mettete a bagno le mandorle per 10 minuti, sgocciolatele, asciugatele e tostatele in un padellino antiaderente.
● **2** Preparate il pesto: pulite 2 carciofi, eliminate gambi, foglie esterne, punte e fieno, lessateli in acqua salata, quindi fateli raffreddare e frullateli con 2 cucchiai d'olio, le noci macadamia, il pecorino, l'aglio e gli spinacini (tenete da parte qualche fogliolina per completare il piatto prima di servire). Regolate di sale e pepate a piacere. Pulite gli altri due carciofi, tagliateli a fettine e friggeteli in olio caldo, finché saranno dorati e croccanti.
● **3** Lessate la pasta e scolatela al dente in una terrina; conditela con il pesto stemperato con 1-2 cucchiai d'acqua di cottura della pasta, se necessario. Unite i carciofi fritti, le foglioline di spinacini tenute da parte e completate con le mandorle a lamelle. Servite subito.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 20 minuti ● 590 cal/porzione

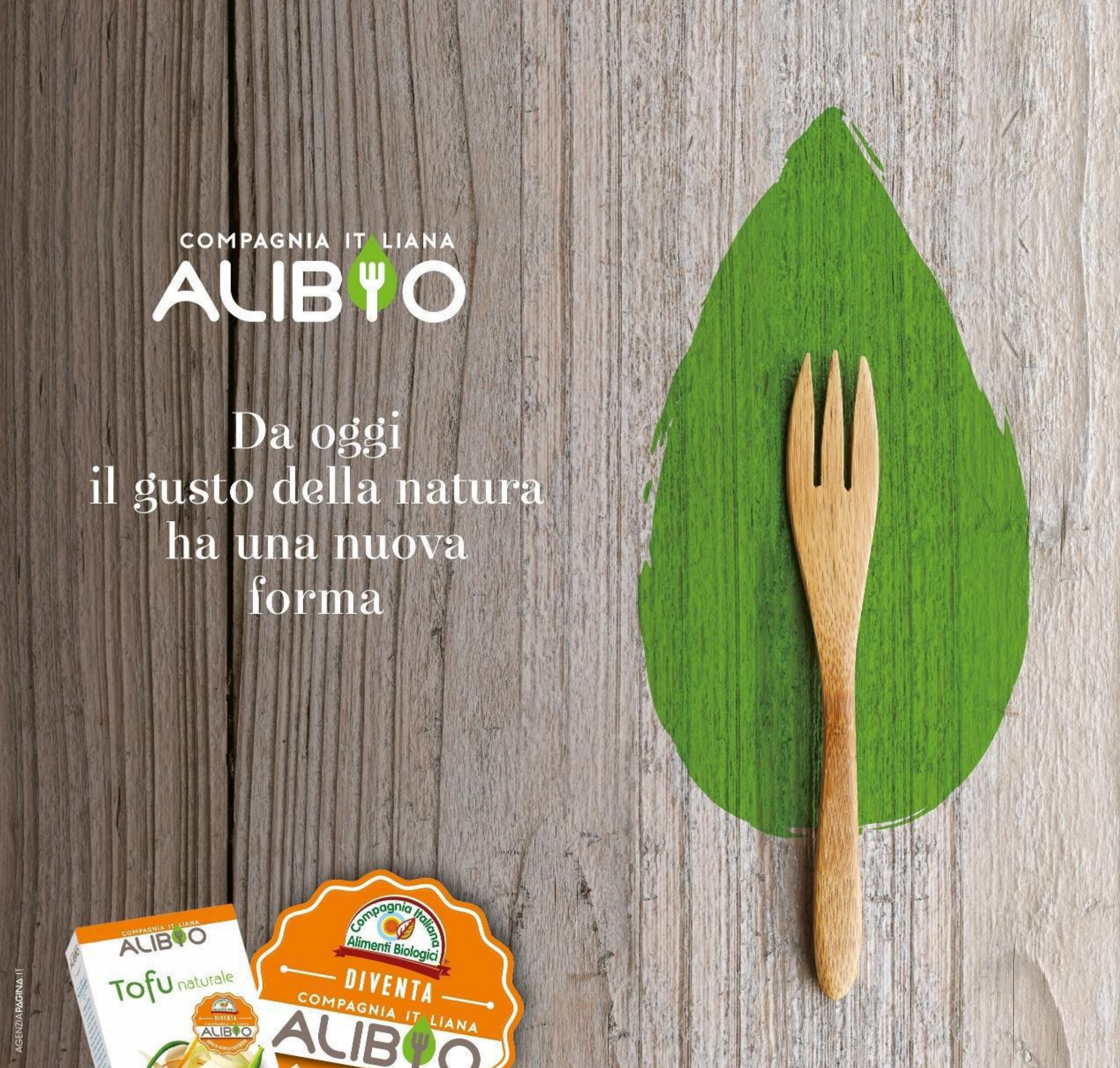


FUSILLONI CON OLIVE NERE AL FORNO, CARCIOFI E BURRATA

PER 4 PERSONE
360 g di fusilloni - 4 carciofi - 120 g di olive nere cotte al forno - 1 scalogno - 1 gambo di sedano - 200 g di burrata o stracciatella - peperoncino in polvere - 1/2 limone - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Pulite i carciofi, eliminate gambi, foglie esterne, punte e fieno e tagliateli a fettine, raccogliendole man mano in acqua acidulata con il succo di limone. Tritate lo scalogno e il sedano e rosolateli in padella con un filo d'olio e un pizzico di sale.
● **2** Unite i carciofi al soffritto e rosolateli per 10 minuti, finché saranno teneri. Aggiungete le olive denocciolate e spezzettate e lasciate sul fuoco ancora qualche istante.
● **3** Lessate la pasta, scolatela al dente, versatela nella padella con i carciofi; unite la burrata a pezzettini, mescolate qualche istante, lasciando che la burrata prenda un po' di calore, completate con il peperoncino e portate in tavola.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 25 minuti ● 640 cal/porzione


COMPAGNIA ITALIANA
ALIBIO
Da oggi
il gusto della natura
ha una nuova
forma
Compagnia Italiana Alimenti Biologici
DIVENTA
COMPAGNIA ITALIANA
ALIBIO
natura-nuova.com/alibio
ALIBIO
Tofu naturale
fonte di proteine
con SOIA ITALIANA
ALIMENTO BIOLOGICO
2 x 180g
AGENZIAPAGINA.IT

BUONE LETTURE

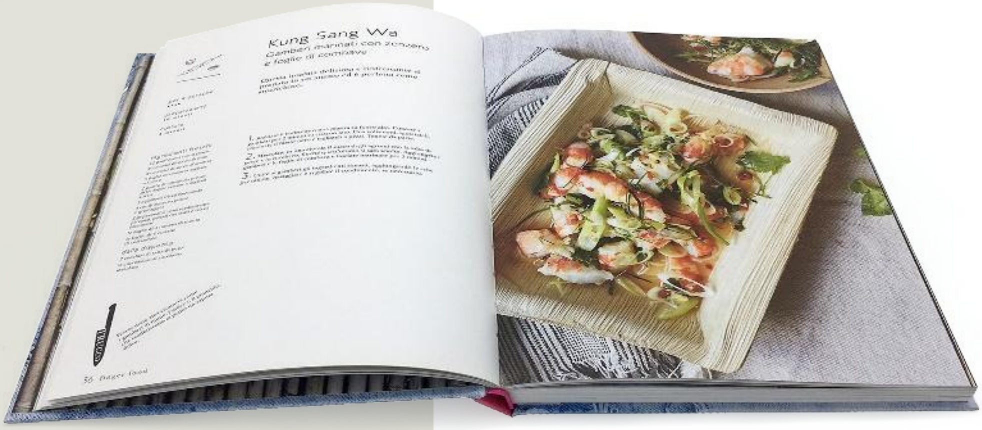
SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

Parlando di piatti thai solitamente il pensiero (con conseguente acquolina) va a sapori esotici, quasi arcani, irriproducibili nelle nostre cucine. Con questo ricco volume illustrato, Tom Kime dimostra come cucinare thai richieda senza dubbio una certa preparazione, ma sia alla fine un'impresa decisamente alla nostra portata. Tra i segreti delle pietanze di Kime, fondamentale è quell'equilibrio che in Thailandia si chiama "rot chart", ottenuto dalla fusione di 4 differenti gusti, qui declinati in 100 ricette, raffinate nella loro semplicità e gustosissime.

CUCINA THAI
di T.Kime, Guido Tommasi Editore, a 30 €



"...dolce, piccante, acre, salato... la perfetta armonia di questi gusti deve caratterizzare ogni singolo boccone, senza prevaricazioni. Assaggiare sempre i cibi ne è la chiave"

dall'introduzione al volume



L'ITALIA IN CUCINA

Slow Food Editore a 29 €

Un viaggio nell'Italia del cibo attraverso la sua straordinaria varietà di culture gastronomiche regionali, raccontate attraverso paesaggi, luoghi di produzione, volti e voci di chi vive i territori e ne coglie l'anima autentica. Parlano chef di ristoranti stellati, pasticcieri, piccoli artigiani del cibo: regione dopo regione, ecco i prodotti tipici locali, dalle specialità di nicchia alle icone note all'estero, e tante ricette di tradizione.

DOLCI COME LO ZUCCHERO...

Sal De Riso, "Il re delle torte", RaiEri, a 14,45 €
Iginio Massari, "Oro colato", Italian Gourmet, a 79 €
Luigi Biasetto, "Senza dolce non è vita", Piemme, a 17,50 €

Tutti a scuola di pasticceria: nel primo volume Salvatore De Riso ci guida nella preparazione di 50 raffinatissime creazioni, ideate dal pasticciere de "La prova del cuoco". Firmato dal celebrato Iginio Massari, il secondo libro celebra il re degli ingredienti "dolci", il cioccolato: la sua storia, la trasformazione, ricette rivisitate e attualizzate e tante nuove idee e proposte contemporanee. Per un pasticciere innamorato della sua arte, il dolce è il vero apostrofo tra le parole t'amo: il grande Luigi Biasetto insegna come realizzare i suoi dolci del cuore in un insolito mix di ricette, trucchi, aneddoti e perle di saggezza. Secondo stagionalità e ricorrenze.



...E BUONI COME IL PANE

"Non solo pane", Italian Gourmet, a 69 €, "La bontà del pane", Mondadori Electa, a 24,90 € e "Come fare il pane", Hoepli, a 29,90 €

Il primo volume (da destra) è dedicato al mondo dei lievitati dolci e salati, firmato da 2 fuoriclasse della panificazione e della pasticceria: Piergiorgio Giorilli e Stefano Laghi. Nel secondo libro lo chef Antonio Lamberto Martino regala 10 menu con alla base altrettante tipologie di pane, da abbinare a ricette mediterranee.
I più esperti non si perderanno il terzo volume, curato da Maurizio De Pasquale e Antonio Di Benedetto, un vero manuale che raccoglie ricette, tecniche e trucchi del mestiere.



LE PAROLE PER COMUNICARE IL CIBO

"Che mondo sarebbe", Slow Food Editore a 14,50 €
"Il metodo è servito", Vallardi Editore, a 16,90 €

Pubblicità del cibo e modelli sociali: il primo è un intrigante volume che vuole insegnare come, per allontanarsi dai modelli sociali e relazionali che il mercato propone, ci si debba armare di tante e diverse capacità: osservare, ascoltare il non detto, interpretare i tanti segnali delle narrazioni commerciali. Nel secondo libro, Dan Charnas ha intervistato alcuni tra i più famosi chef al mondo per "rubare" il loro metodo e trasformarlo in un modello applicabile alla vita quotidiana. Efficienza e il fascino dell'organizzazione.







Dublino

VERDE, AUTENTICA E COINVOLGENTE. DIFFICILE NON FARSI TRASCINARE DA QUESTA CITTÀ APPASSIONATAMENTE FOLK, DOVE LA STORIA LASCIA TRACCE GENTILI, IN CONTINUO RINNOVAMENTO

di Barbara Roncarolo, foto di Beatrice Pilotto

La *Dirty old town*, la Dublino fuligginosa del secondo Dopoguerra non c'è più. Della città cantata negli anni '60 dal gruppo dei Dubliners e diventata un cult negli '80 con i Pogues, restano solo le tracce, ingentilite, che le regalano un fascino particolare. La ballata, ripresa dalle due band, descrive un capoluogo sporco, grigio e alienante, con i ritmi scanditi dalle sirene dell'industria pesante e graffiato dalla lotta per l'indipendenza. A Dublino i conflitti storici, le demolizioni, le ricostruzioni e i contrasti sociali si sono alternati con la stessa disinvoltura con cui, nel meteo, sole e vento dell'ovest si mutano in pioggerellina; così oggi è anche il ricordo consapevole di questi eventi a farne uno dei centri più accoglienti, vitali e simpatici d'Europa. Frequentato da persone di tutto il mondo, soprattutto giovani.

> segue a pag. 77







Nella foto grande un uomo con un costume tipico, all'ingresso di un pub storico. Nelle foto piccole, le vie del centro: un negozio decorato da murales; un esempio di architettura georgiana e una musicista che suona l'arpa, strumento simbolo dell'Irlanda.

IRISH STEW CLASSICO (ricetta del ristorante Gallagher's Boxty House)

PER 6 PERSONE
220 g di spalla di agnello - 4 costolette di agnello - 500 g di collo di agnello a dadini - 4 patate a pasta gialla - 2 patate farinose a pasta bianca - 3 carote - 3 cipolle - 2 l di brodo di pollo - 500 ml di brodo di agnello - olio extravergine - 5 cucchiai di prezzemolo tritato - 2 rametti di timo - sale - pepe

● **1** Sbucciate i due tipi di patate, lavatele, asciugatele e tagliatele a dadoni regolari. Pulite le carote e le cipolle e tagliatele a tocchetti.
● **2** Tagliate tutta la carne a pezzi, lasciando intatti gli ossi, poi fatela rosolare con un filo d'olio per 5 minuti in una casseruola dal fondo spesso. Spolverizzate con prezzemolo e con foglioline di timo, salate e pepate e unite le verdure.
● **3** Coprite completamente con i due tipi di brodo, portate a ebollizione, abbassate la fiamma, coprite con il coperchio e lasciate cuocere a fuoco dolce per circa 3 ore. Durante la cottura verificate di tanto in tanto che il brodo non si sia consumato e, se necessario, aggiungetene ancora. La preparazione dovrà risultare abbastanza liquida. Disponete lo stufato nelle ciotole e servitelo ben caldo, accompagnandolo se vi piace con fette di pane integrale e burro salato.

FACILE
● Preparazione 20 minuti
● Cottura 3 ore ● 530 cal/porzione

TACCUINO DI VIAGGIO

GALLAGHERS BOXTY HOUSE
20-21 Temple Bar, Dublino 2
Padraic, il padrone di casa, di questo pub nel cuore della città fa assaporare lo spirito accogliente e l'autentica cucina di Dublino.

L. MULLIGAN GROCER
18 Stoneybatter, Dublino 7
Locanda in pieno centro con un vero culto per whisky, gin e birra. Curiosità: i menu sono nascosti dentro a libri antichi.

COOK'S ACADEMY
19, South William Street, Dublino 2
Scuola di cucina dove imparare a preparare, anche in poche ore, qualche ricetta tipica.

CAVISTON'S FOOD EMPOPIUM
58/59 Glasthule road, Sandycove
Pescheria e gastronomia di eccellenza, con annesso l'omonimo ristorantino di pregio.

THE ABBEY TAVERN
28 Abbey Street, Howth
Un pub ristorante tra i più antichi d'Irlanda, è del XVI secolo. Vista spettacolare sulla baia, menu tradizionali e di pesce.

NICKY'S PLAICE
West Pier, Howth
Sul molo ovest del villaggio, è il negozio con il miglior salmone affumicato locale.

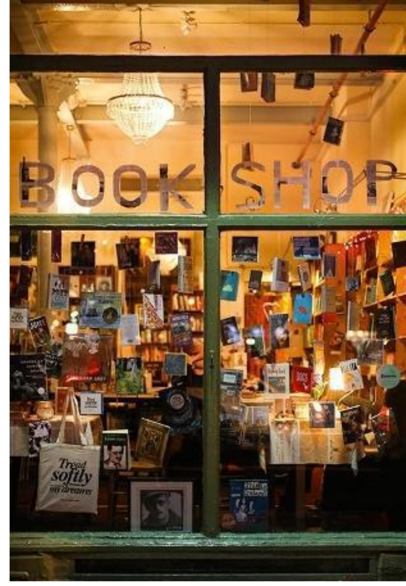
AVOCA
Malahide Demesne, Malahide
Un raffinato bazar accanto al castello di Malahide con libri, abiti, casalinghi e prodotti gastronomici e di alta pasticceria.

KING SITRIC
www.kingsitric.ie
Ostriche, aragoste e piatti di mare sono protagonisti del menu. È ristorante e hotel a Howth.

THE GRAND HOTEL
www.thegrand.ie
Hotel di Malahide elegante, accogliente e vicino all'aeroporto.

FITZPATRICK'S CASTLE HOTEL
www.fitzpatrickcastle.com
Per alloggiare in un castello a Killiney a pochi km da Dublino.





SEAFOOD CHOWDER (ricetta del ristorante Abbey Tavern)

PER 6 PERSONE
500 g di eglefino affumicato (pesce tipico dei mari del nord, si può sostituire con merluzzo affumicato) - 1 kg tra cozze e vongole già pulite - prezzemolo - 1 cipolla - 1 carota - 2 coste di sedano - 1 patata - 2 dl di vino bianco - 500 ml di panna - 500 ml di latte intero - 50 g di farina - 50 g di burro - 1 spicchio d'aglio - zafferano - sale

● **1** Sistemate vongole e cozze in una padella con lo spicchio d'aglio, un ciuffo di prezzemolo e il vino bianco e fatele aprire a fuoco vivo. Filtrate il liquido di cottura e tenetelo da parte.
● **2** Tritate finemente carota, cipolla e sedano già puliti e fateli rosolare in una casseruola con 25 g di burro. Aggiungete il latte e la patata tagliata a cubetti e fate cuocere per 15 minuti con un pizzico di sale. Schiacciate bene la patata con una forchetta.
● **3** Sciogliete il burro rimasto e amalgamatelo alla farina, versate il composto nella casseruola, mescolate, unite il liquido dei molluschi, una punta di zafferano e la panna e portate a ebollizione; quindi unite l'eglefino (o il merluzzo) a pezzetti e fate insaporire per 5 minuti. Infine unite i molluschi, regolate di sale e decorate con prezzemolo.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 40 minuti** ● **490 cal/porzione**









Da sinistra: la statua di Molly Malone, la procace pescivendola alla quale è dedicata una canzone eletta a inno della città; una piccola libreria caffè in downtown; il Gravity Bar della Guinness Storehouse, dove si gode di una vista panoramica sulla città; il pub che dà il nome al quartiere di Temple Bar; il busto di Aristotele nell'antica biblioteca del Trinity College.

> segue da pag. 74

A passeggio tra novità e leggende

C'è chi cerca lavoro, chi l'ha trovato, magari non via Google o Facebook, ma proprio presso Google o Facebook. E chi ha la fortuna di studiare al prestigioso Trinity College. Fondato da Elisabetta I nel '500, nei secoli ha laureato menti brillanti come Jonathan Swift (*I viaggi di Gulliver*), Bram Stoker (*Dracula*), Oscar Wilde e il premio Nobel Samuel Beckett. A livello turistico è conosciuta soprattutto per la meravigliosa Old Library: passeggiare tra gli imponenti scaffali che conservano testi secolari è un'esperienza magica e non stupisce che vi abbiano girato alcune scene di Harry Potter. Da qui, camminando a sud del fiume Liffey, oltre ad ammirare pregevoli esempi di architettura georgiana - sì, gli stessi che si vedono nel video di *The sweetest thing* degli U2 - si arriva nel parco di Saint Stephen Green, dove la gente di Dublino trascorre il tempo libero. Destinazione storico culturale obbligatoria è poi l'antica cattedrale gotica di St Patrick Cathedral, le cui prime fondamenta risalgono ai Celti. Tra gli aneddoti della sua lunga storia il più emblematico è quello del patrono d'Irlanda: proprio qui c'era il pozzo senza fondo dal quale Patrizio battezzava i nuovi cristiani e leggenda vuole che, per spiegare il concetto di trinità, adottasse il trifoglio, poi divenuto simbolo del Paese. Al veneratissimo santo è dedicata una delle ricorrenze più divertenti del mondo. Le celebrazioni di San Patrizio durano qualche giorno, ma l'appuntamento clou è la parata del 17 marzo. Le vie sono in festa: persone di ogni età si mascherano da fate e leprecauni (irlandesissimi folletti) e sfilano danzando al ritmo delle ballate tradizionali. È come un carnevale variopinto ma, a dire il vero, il colore predominante è uno solo: il verde ufficiale.

Gastronomicamente sorprendente

Oltre al verde e alla musica folk, l'altra protagonista delle celebrazioni è la birra. Non dimentichiamo che Dublino è la patria della Guinness, l'illustre Stout, scura e cremosa, di cui si apprendono vita, morte e miracoli alla Guinnes Storehouse.

> segue a pag. 78

Il Trinity College, una delle migliori università d'Europa. A destra, una serra nel giardino del Malahide Castle, uno dei più antichi castelli a pochi km da Dublino.





> *segue da pag. 77*

Per bere una buona birra però basta un pub qualsiasi. Se si vuole restare sul classico e respirare l'atmosfera artistica della città, si va nell'area di Temple Bar, un dedalo di vie costellato di pub, caffè e ristorantini per tutte le tasche. Qui è evidente che Dublino è più brulicante che mai e persino l'approccio gastronomico è emblematico: l'ondata che fluttua ormai da un paio di generazioni è quella della scelta rigorosa di ingredienti di stagione, possibilmente bio e provenienti da aziende del posto. È di tendenza fare compere nelle farm di artigiani storici, ma anche in quelle di ex manager che si sono ritirati in campagna per produrre ortaggi e salumi e hanno appreso l'arte casearia dai mastri italiani e francesi interpellati allo scopo. Nelle taverne si gustano i piatti tradizionali, come lo stufato di agnello o di manzo, ma c'è anche chi propone interpretazioni innovative, come quella delle ostriche irlandesi abbinate a formaggio o verdure. L'idea è di sdrammatizzare i cibi più impegnativi e renderli facili, da passeggio. Lo stile ricorrente di panetterie, sale da tè e alimentari è un mix di vintage, hipster, ricercatezza e shabby chic. La sensazione è che sia tutto curato nei dettagli, senza mai essere stucchevole o maniacale.





Sopra, in questa e nell'altra pagina: la Guinness Storehouse; botti di whisky; la geleria Murphy's, in stile un po' hipster ora molto in voga nel cuore di Dublino; la navata centrale della St Patrick Cathedral.



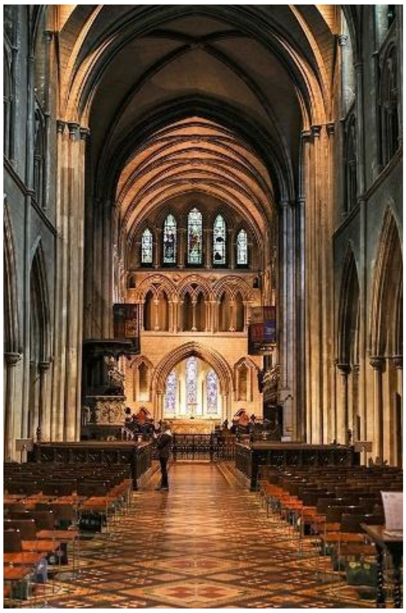
TRADITIONAL HOMEMADE SCONES

PER CIRCA 20 SCONES
300 g di farina 00 - 1/2 bustina di lievito per dolci - 195 g di burro - 70 ml di latte intero - 75 g di zucchero - 1 uovo - 1/2 cucchiaino di essenza di vaniglia - 50 g di uvetta - sale

● **1** Setacciate la farina con il lievito e un pizzico di sale. Unite il burro a cubetti e amalgamate con la punta delle dita, fino a ottenere un composto sbriciolato. Aggiungete lo zucchero e mescolate, poi unite l'uovo sgusciato, il latte e l'essenza di vaniglia. Quanto il composto risulterà ben amalgamato e compatto, incorporate l'uvetta.
● **2** Stendete l'impasto a uno spessore di 1 cm e ritagliate tanti dischi con un tagliabiscotti di 6 cm di diametro.
● **3** Ponete su una placca foderata con carta da forno, spennellate con un po' di latte e cuocete nel forno, già caldo a 160°, per 15-20 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare. Si servono all'ora del tè, con burro o panna e la confettura preferita.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 20 minuti**
● **310 cal/porzione**





La ricercatezza pare spontanea e l'ospitalità è autenticamente calorosa. Con una mezza giornata a disposizione si può anche frequentare la Cook Academy, che regala ai turisti il souvenir più prezioso: saper preparare da sé soda bread o scones, come un vero irlandese.

La magia delle coste fuori città

A meno di un'ora da Dublino ci sono diverse località che meritano l'attenzione di chi ama mescolare cultura e buon cibo. Due su tutte: Dalkey e Howth. Per raggiungere Dalkey, a 15 km a sud dalla capitale, si fa tappa a Sandycove: qui c'è la torre dove Joyce ebbe l'ispirazione per l'Ulisse. A Dalkey si entra in un quadro d'altri tempi. La cittadina ha un'anima raffinata e porta i visitatori nel Medioevo: le guide turistiche recitano le storie del luogo in costume d'epoca, nelle locande s'incontrano elegantissime persone agé; nei negozi alimentari si ha la certezza che ogni prodotto è naturale, locale e genuino. L'incanto un po' selvatico di queste coste verdissime ha conquistato anche molte celebrities, che hanno qui le loro ville, certe di trovare discrezione e bellezza. Per concludere si approda nel villaggio di Howth. Quel che colpisce è il suo profumo speziato. Sì, perché l'attività predominante è la pesca e i prodotti sono talmente freschi da essere inodori: quel che si annusa nell'aria è solo l'aroma dei legni naturali con cui si affumica il salmone. Nel porticciolo ci sono pescherecci, reti e attrezzature marinare e le persone sono laboriose e felici. Inutile dire che ristoranti chic, baracchini alla mano e normali osterie offrono tutti prelibatissime e freschissime preparazioni di pesce. Ovunque si ha l'impressione di essere accolti e benvoluti come a casa, una sensazione che, abbinata al fascino potente della natura e delle realtà incontrate, fa venire voglia di tornare presto.



Il fiume Liffey, che attraversa la capitale: l'Ha'penny Bridge è uno dei ponti più antichi e suggestivi e collega l'area di Temple Bar con la parte nord della città. In basso: il villaggio di pescatori di Howth, che sorge in una piccola penisola a nord di Dublino. È tappa irrinunciabile per chi ama il pesce: moli e banchine sono costellati di negozi, ristoranti chic e pub alla mano che servono eccellenti piatti di mare.







Maccheroncini di Campofilone

LA FINISSIMA PASTA MARCHIGIANA SEDUCE IL PALATO CON LA CONSISTENZA UNICA E IL GUSTO DELICATO DI UOVA E GRANO

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricette di Livia Sala, styling di Laura Cereda, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Sfoglia sottilissima, niente acqua, uova in abbondanza. Ecco il segreto dei maccheroncini di Campofilone, fini come "capelli d'angelo" (così li chiamavano un tempo) ma di tempra decisa e alta resa in cottura: ne bastano 250 g per 4 persone, perché assorbono molto sugo. Merito della porosità dell'impasto, lavorato con maestria ed essiccato lentamente, come vuole la tradizione secolare del borgo marchigiano vicino a Fermo. Due soli ingredienti, semola di grano duro (o farina doppio zero) e uova fresche in gran numero, fino a 10 per kg, sono impastati e tirati in una sfoglia quasi impalpabile (0,3-0,7 mm di spessore), poi tagliata in strisce lunghe e sottili, non più larghe di 1,2 mm. Ripiegate e appoggiate su foglietti di carta, passano quindi nelle stanze di essiccazione (24-36 ore): ed ecco infine i maccheroncini, un piccolo gioiello gastronomico che, prodotto da un pugno di aziende nel comune di Campofilone, dalle Marche è diventato famoso nel mondo. Del resto già secoli fa questa pasta sottilissima era apprezzata sulle tavole di nobili e potenti: dai vescovi del cinquecentesco Concilio di Trento alle famiglie aristocratiche marchigiane, fino a Giacomo Leopardi, che la inserì nella lista autografa dei suoi 49 cibi preferiti (il racconto nel libro *Leopardi a tavola*, Lupetti Editore). In tempi più recenti, i maccheroncini si sono affermati come una gloria locale, celebrata ogni anno da migliaia di appassionati con la sagra di inizio agosto; e insignita nel 2013 del riconoscimento Igp.
Dorati e fragranti, all'assaggio i "capelli d'angelo" conquistano per la finezza della pasta, così sottile che quasi si scioglie in bocca. Il sapore è delicato, il profumo quello del grano. Un minuto o poco più nell'acqua bollente è sufficiente per cuocerli, ma si possono anche lessare direttamente nel condimento. L'importante è che il sugo sia leggermente liquido, allungato con un po' di acqua di cottura. La ricetta della tradizione li accompagna con ragù di carni miste (vitello, pollo, maiale) ma i maccheroncini sono deliziosi anche con il pesce (per esempio spada, pescatrice o alici e pomodorini; crostacei e agrumi; calamari, cozze), al tartufo, ai ceci e lardo, in brodo.



BERE GIUSTO
La sostanza eccezionale e la sottigliezza della sfoglia dei maccheroncini si fondono dopo la breve cottura in differenti morbidezze. Sulle quali il vivido bianco Falerio dei Colli Ascolani (Aurora) oppone una moderata resistenza e aiuta la completa affermazione dei profumi.



MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE ALLE ERBE PROFUMATI AL LIMONE

PER 4 PERSONE
250 g di maccheroncini di Campofilone - 1 mazzetto di erba cipollina, 1 di maggiorana e 1 di basilico - 40 g di formaggio grattugiato (grana e pecorino) - 1 limone non trattato - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Mondate le erbe e raccoglietene 2 manciatine nel bicchiere del frullatore, unite 4 cucchiai d'olio, il formaggio grattugiato e un pizzico di sale. Frullate fino a ottenere una salsa abbastanza liscia. Grattugiate la scorza del limone.
● **2** Tuffate la pasta per 1 minuto in una pentola di acqua bollente salata. Prelevate un mestolo dell'acqua di cottura, diluite la salsa, profumatela con la scorza grattugiata e versatela in una ciotola.
● **3** Scolate i maccheroncini, rovesciateli subito nella ciotola e mescolate, unendo altra acqua di cottura se necessario. Servite immediatamente, pepando a piacere.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 1 minuto**
● **270 cal/porzione**



A tavola con l'arte

I MUSEI CHE ESPONGONO OPERE CONTEMPORANEE SONO DIVENTATI I NUOVI INDIRIZZI GOURMET. TRA GRANDI MOSTRE E PIATTI INNOVATIVI CREATI DA CHEF DI RANGO

di Paola Mancuso, in cucina Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Stefania Aledi

Da semplice tendenza, nata già qualche anno fa, i ristoranti all'interno di musei e gallerie oggi sono una realtà in espansione. Sempre più spesso la visita a grandi mostre e rassegne può concludersi con ricette d'autore, all'altezza delle opere appena ammirate, ugualmente sorprendenti e di grande impatto visivo. Tra le aperture più recenti, il ristorante al terzo piano del Mudec – Museo delle culture di Milano porta la firma del pluripremiato chef Enrico Bartolini, che qui ha conquistato due delle sue cinque stelle Michelin. Gli appassionati che visitano l'attesissima retrospettiva su Frida Kalho, l'evento artistico dell'anno (fino al 3 giugno), possono fermarsi al ristorante di Bartolini e gustare i suoi "classici contemporanei", come il celebre e copiatissimo risotto alle rape rosse e salsa al gorgonzola.

> segue a pag. 85





Qui a fianco, lo chef Enrico Bartolini, dal 2016 al Mudec di Milano, dove si occupa anche del bistrot al primo piano. Il ristorante milanese (foto grande a sinistra) che porta il suo nome ha conquistato 2 stelle Michelin lo stesso anno dell'apertura. (enricobartolini.net)



Bucatini alla carbonara di kobe

(ricetta e piatto di Enrico Bartolini)

pag. 85

Nelle pagine seguenti: tovaglioli Once Milano; piatti Jars, Asa Selection; piano Laminam. Indirizzi a pag. 6

BUCATINI ALLA CARBONARA DI KOBE

PER 4 PERSONE
320 g di bucatini - 2 cipollotti - 100 g di polpa di manzo di Kobe - 4 tuorli - 60 g di panna fresca - 50 g di vino bianco profumato - pecorino - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

● **1** Avvolgete i cipollotti in fogli di alluminio, disponeteli su una placca e infornateli a 160° per 20 minuti. Una volta cotti, tagliateli a metà nel senso della lunghezza, sfogliateli e terminate la cottura in una padella con 60 g d'olio e la polpa di manzo tritata a coltello; pepate e lasciate cuocere la carne per qualche minuto.
● **2** Preparate la salsa: montate i tuorli a mano a bagnomaria, aggiungendo gradualmente la panna e il vino; salate e pepate. Nel frattempo, lessate i bucatini, scolateli al dente, trasferiteli nella padella con i cipollotti e la carne e fate insaporire terminando la cottura.
● **3** Distribuite i bucatini nei piatti, cospargeteli con una spolverata di pecorino grattugiato e completate con e 1 cucchiaiata della salsa d'uovo.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 40 minuti** ● **490 cal/porzione**

RISOTTO BROCCOLI E SARDE

PER 4 PERSONE
240 g di riso Carnaroli - 80 g di burro - 1 broccolo - 4 sarde fresche - 40 g di parmigiano reggiano - 1 bicchiere di vino bianco - aceto di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Lavate il broccolo e staccate le cimette. Abbrustolite gli scarti nel forno a 200° (circa 20 minuti), poi cuoceteli in 2 l d'acqua leggermente salata fino a ridurla della metà. Intanto, pulite le sarde, riducetele ai filetti, sciacquateli e raccoglieteli in una ciotola. Cospargeteli con 1 cucchiaio d'olio, una spruzzata di aceto e fateli marinare in frigorifero, coperti, per almeno 1 ora.
● **2** Fate fondere in una casseruola 40 g di burro, tostatevi il riso e sfumate con il vino. Bagnate con il brodo di broccolo preparato e portate a cottura il riso. Fuori dal fuoco, incorporate il burro rimasto e il parmigiano grattugiato.
● **3** Distribuite il risotto nei piatti e grattugiatevi sopra le puntine crude di broccolo tenute da parte. Completate con i filetti di sarda marinati.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 80 minuti** ● **510 cal/porzione**





Qui a lato, Alessandro Mecca, (1 cappello Espresso), da oltre due anni chef di Spazio 7, il ristorante della torinese Fondazione Sandretto (a sinistra, uno scorcio). Propone piatti della tradizione piemontese e italiana rivisitati in chiave moderna. (ristorantespazio7.it)



Risotto broccoli e sarde
(ricetta di Alessandro Mecca)

POLLO MARINATO AL LIQUORE AL CARCIOFO

PER 4 PERSONE
i petti e le cosce disossate di 2 polli ruspanti da 500 g - 1 carciofo - 5 cipolle rosse - olio extravergine d'oliva
per la marinatura: 500 ml di liquore al carciofo (tipo Cynar) - 100 ml di salsa di soia - 1/4 di sigaro toscano classico
per la laccatura: 5 arance - 2 limoni -100 ml di liquore al carciofo (tipo Cynar) - fecola di patate - 50 ml di salsa di soia
per il fondo: 500 ml di brodo di pollo ristretto - 50 ml di liquore al carciofo (tipo Cynar) - 5 ml di salsa di soia - 30 g di burro d'arachide - 20 g di burro - fecola di patate
per la purea: 1 mela cotogna - sale grosso - olio extravergine d'oliva

● **1** Preparate la marinatura mescolando il liquore e la salsa di soia e sbriciolatevi il sigaro dentro. Mettete le cosce e i petti nella marinatura (preferibilmente sottovuoto) per 24 h, quindi scolateli e asciugateli.
● **2** Per la laccatura, ricavate il succo dagli agrumi e fateli ridurre sul fuoco della metà; aggiungete il liquore, la salsa di soia e legate con fecola.
● **3** Per il fondo: aggiungete al brodo di pollo il burro d'arachide, il burro, la salsa di soia e il liquore. Legate con poca fecola fino ottenere un mix denso.
● **4** Per la purea: coprite la mela di sale grosso e cuocetela per circa 40 minuti nel forno a 180°; controllate che sia morbida all'interno, ricavate la polpa e frullatela montandola con olio.
● **5** Pulite il carciofo, tagliatelo finemente e friggetelo in olio caldo fino a renderlo croccante. Affettate le cipolle e infornatele a 170° per circa 30 minuti, fino a quando diventano completamente scure. Abbassate la temperatura a 60° e lasciate asciugare per 1 notte intera. Una volta secche, frullatele. Cuocete il pollo a 210° sul barbeque, spennellandolo con la laccatura preparata. Disponete qualche punto di purea di mela sul piatto, adagiatevi il pollo e cospargetelo con il fondo. Completate con il carciofo fritto e la polvere di cipolla.

ELABORATA
● **Preparazione 75 minuti + riposo**
● **Cottura 3 ore** ● **540 cal/porzione**



I MUSEI E LE MOSTRE

Mudec - Museo delle culture, Milano
Frida Kahlo - Oltre il mito. Fino al 3 giugno, più di 100 opere dell'artista (mudec.it)

Fondazione Sandretto Re Rebaudengo, Torino
Today, tomorrow and the day after tomorrow.
Fino a giugno, mostra sui rifugiati mediorientali sull'isola di Samos (fsrr.org/info)

Lu.C.C.A. - Lucca Center of Contemporary Art
Mario Sironi e le illustrazioni per Il Popolo d'Italia
Fino al 3 giugno, 100 opere scelte (luccamuseum.com)

Pollo marinato al liquore al carciofo
(ricetta di Cristiano Tomei)



Chef talentuoso, Cristiano Tomei, 1 stella Michelin, ha aperto il ristorante gourmet L'Imbuto, all'interno del palazzo del Lu.c.c.a (foto in basso) nel 2012. Diplomato all'Istituto Nautico, è un cuoco autodidatta (limbuto.it)



> segue da pag. 82

La struttura in cristallo del Mudec è stata costruita nell'area riconvertita dell'ex fabbrica Ansaldo. Anche Torino vanta un riuscito esempio di recupero di spazi industriali dismessi, dove, nella zona degli ex stabilimenti Fergat, una nuova architettura museale fa incontrare l'arte con il buon cibo. È la Fondazione Sandretto Re Rebaudengo, polo d'eccellenza a livello internazionale per le arti contemporanee, che qui ha la sua principale sede espositiva. Al primo piano, Spazio 7 è il ristorante gourmet che fa capo a Alessandro Mecca, chef torinese con un solido bagaglio di cucina tradizionale, che intreccia con l'invenzione di piatti contemporanei, giocando sui contrasti: dalla vena di bue vs mostarda di pere all'astice vs fegato di coniglio. Non sempre sono architetture avveniristiche le location dei musei d'arte contemporanea e i loro ristoranti. Il cinquecentesco palazzo Boccella, nel centro storico di Lucca, ospita il Lu.c.c.a Center of Contemporary Art e L'imbuto, ristorante dello chef stellato Cristiano Tomei, riconosciuto come uno dei talenti più innovativi. Famosi sono i suoi ravioli ripieni di olio d'oliva, ma può capitare di assaggiare riso all'acqua di ragù, manzo su corteccia di pino o anatra all'arancia e whisky torbato. "Può capitare", perché il menu si rinnova ogni giorno e non esiste carta: si sceglie il numero di assaggi, poi ci si affida a microstagionalità e disponibilità dei prodotti, ma ancor di più all'estro del vulcanico chef.

In punta di bacchette

TUTTI PAZZI PER IL CIBO CINO-JAP. LE CUCINE DEI DUE IMPERI SI SFIDANO ALL'ULTIMA LECCORNIA. MA PER GUSTARLE BISOGNA SCEGLIERE GLI ATTREZZI GIUSTI

a cura di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni, testodi Amelia Bertottilli, foto di Marco Azzoni

Colori delicati e sapori freschi e sani: la cucina orientale piace a tutti. Ma per le ricette cinesi e giapponesi, servono gli strumenti giusti. E un ingrediente jolly: il riso. Si cuoce in una pentola antiaderente o versando i chicchi in una sfera forata che s'immerge nell'acqua bollente. Non possono poi mancare il cestello di bambù per i ravioli, lo yukihira nabe (la casseruola in alluminio martellato che evita che il cibo si attacchi sul fondo) e il wok per umidi e fritture.

> segue a pag. 88



● **1** Un classico della cucina giapponese, la pentola in alluminio dal caldo colore dorato (Nan Ban, diam. cm 22, 39 €). ● **2** Mestolo in alluminio anodizzato dorato (Nan Ban, 5 €). ● **3** Wok in alluminio con rivestimento antiaderente e manico in acciaio color bronzo (KnIndustrie, diam. cm 30, 52 €). ● **4** Sfera forata in acciaio per cuocere il riso (Tescoma, 17,90 €). ● **5** Cuoce e mantiene il riso caldo il mini cuoci riso elettrico con misurino e cucchiaio (Steba, 57 €). ● **6** Con la pentola a vapore Banrai-Nabe in ceramica non smaltata si prepara il tofu e il chawanmushi, una crema all'uovo (Kathay, 49 €). ● **7** Set bacchette Hashi con custodia (Surimono, 12 €) e poggia bacchette in legno (Sakurasan, 2 €). ● **8** Dal Giappone il pentolino in alluminio martellato Yakihira Nabe (Nan Ban, diam. cm 15, 24 €). ● **9** Brocchetta in ceramica raku per la salsa di soia (Kathay, 0,80 €). ● **10** Cestello in bambù per la cottura al vapore (Paderno, cm 15x15, 27,90 €). Sullo sfondo la tenda giapponese in bambù Noren che rappresenta le quattro stagioni (Surimono, 120 €). Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 87*

Se le pirofile in ghisa e terracotta, da usare anche come contenitori da portata, sono ottime per tener caldi noodles e tempura, per cuocere il tofu dei nigiri è perfetta la banrai-nabe, la pentola con un'intercapedine che rilascia il calore in modo uniforme e impedisce che il formaggio di soia diventi troppo molle. Sta benissimo sulla tavola apparecchiata con le tovagliette furoshiki, accanto a cocotte e mestoli in alluminio dorato, bacchette, ciotole in porcellana per la zuppa di riso e il ramen. La minestra di pasta all'uovo è arricchita con carne, pesce e verdure affettati con il santoku, il coltello con la lama dotata di alveoli che favorisce il rapido distacco del cibo. È lo strumento di lavoro indispensabile per il sushi, insieme allo speciale contenitore in legno che assorbe l'umidità del riso cotto e lo rende più facilmente modellabile, anche per preparare gli oshizushi, i bocconcini pressati di forma rettangolare. Si servono su eleganti piatti in ceramica raku con lo zenzero grattugiato al momento, il wasabi e l'immancabile salsa di soia.



● **1** Padellino in ghisa Kitchen Craft con supporto in legno (Künzi, 14,10 €). ● **2** Bacchette in legno (Kathay, set 5 paia, 3 €). ● **3** Grattugia in acciaio inox per lo zenzero (Boga di Alessi, 26 €). ● **4** Bacchette in materiale sintetico (Sambonet, in set con cucchiaio per ramen e supporto in acciaio inox, 24,90 €). Poggia bacchette in porcellana (Sakurasan, 5 €). ● **5** Ciotola in porcellana con fiori (Sakurasan, diam. cm 18, 25 €). ● **6** Passa dal forno alla tavola la casseruola di terracotta (Paderno, 9,50 €). ● **7** Contenitore Hangiri in legno naturale per lavorare il riso, completo di Oshibako, stampo rettangolare per pressare il sushi (su e-Bay, diam. cm 27, 90,74 €). ● **8** Vassoietto e ciotolina giapponesi in ceramica raku (Kathay, rispettivamente 16,80 € e 5,90 €). ● **9** Il coltello Santoku taglia e sminuzza pesce, carne e verdure; gli alveoli sul bordo della lama preservano l'integrità dell'alimento; la lama è in speciale lega di acciaio lunga cm 17 e il manico ergonomico è in Abs (Sambonet, 46,50 €). ● **10** Ciotola in porcellana e tovaglietta uroshiki (Surimono, rispettivamente 9 € e 18 €). ● **11** Grattugia in ceramica con fondo antiscivolo (Kyocera, 16 €). Indirizzi a pagina 6


la Scuola di Cucina
sale&pepe
ACCENDI I FORNELLI
E IL TUO TALENTO
IN CUCINA.



Frutta sciroppata

PESCHE, PERE, PRUGNE MANGO E ANANAS SOTTO VETRO SONO L'INGREDIENTE SEGRETO PER REGALARE UNA NOTA DI COLORE E UN TOCCO DI FRESCHEZZA AGLI IMPASTI DI TORTE E ALTRE PICCOLE BONTÀ

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Claudia Compagni, foto di Luca Colombo/Studio XL, styling di Barbara Mantovani



Alzatina in legno in vendita da JV Store, tumbler Zafferano Italia, tovagliolo in lino Forme di Farina, piano in legno dipinto con colori Farrow&Ball. Indirizzi a pagina 6



Torta integrale di carote e ananas glassata

pag. 98

PIE AL GRANO SARACENO CON ALBICOCCHE E AMARETTI

PER 6 PERSONE
480 g di albicocche sciroppate (peso sgocciolato) - 200 g di farina 00 + quella per la spianatoia - 200 g di farina di grano saraceno - 200 g di burro - 130 g di zucchero di canna - 50 g di mandorle con la buccia - 3 g di lievito per dolci - 1 uovo - 1 tuorlo - 40 g di amaretti - 1 limone non trattato - un pizzico di sale

● **1** Trasferite i due tipi di farina nel mixer, unite il sale, lo zucchero, il lievito setacciato attraverso un colino e il burro tagliato a dadini e frullate fino a ottenere un composto a briciole. Unite l'uovo, il tuorlo e 1 cucchiaio di acqua fredda e frullate in modo da ottenere una palla. Appiattitela così da formare un panetto, avvolgetelo in un foglio di pellicola e lasciatelo riposare in frigo per 30 minuti.
● **2** Scolate le albicocche dallo sciroppo di conservazione, tagliatele a spicchi e stendetele ad asciugare su più fogli di carta assorbente da cucina.
Prelevate i 2/3 della frolla preparata, stendetela in modo da ottenere un disco dello spessore di 3 mm e trasferitela in uno stampo da crostata da 22 cm di diametro rivestito con carta da forno.
● **3** Bucherellate la pasta con una forchetta e cospargetela con gli amaretti sbriciolati. Mescolate le albicocche a spicchi con le mandorle tritate insieme alla scorza del limone grattugiata e versatele sugli amaretti. Stendete la pasta rimasta in una sfoglia rotonda di 2 mm di spessore e posizionatela sulle albicocche. Fate aderire i due strati di pasta, eliminate quella eccedente e pizzicate i bordi per sigillarli. Trasferite lo stampo in freezer per 10 minuti.
● **4** Con un coppapasta a forma di triangolo create dei buchi sulla superficie del pie e cuocete il dolce nella parte bassa del forno caldo a 180° per 40 minuti. Sformate il pie, lasciatelo riposare 10 minuti, toglietelo dallo stampo e servitelo, a piacere, tiepido o freddo.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + riposo** ● **Cottura 40 minuti** ● **500 cal/porzione**







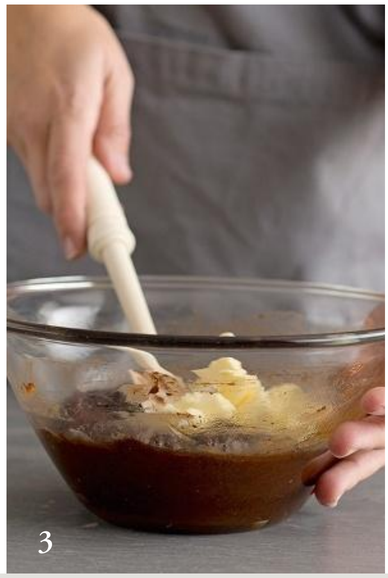
Fagottini con pesche ripiene alle noci e cannella

pag. 98

Piatti Laboratorio Pesaro. Nella pagina a sinistra, piatto in ceramica Rina Menardi, tovagliolo in lino Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6


1


2


3


4

TORTA AL CIOCCOLATO E CANNELLA CON PERE SCIROPPATE

PER 8 PERSONE
460 g di pere sciroppate (peso sgocciolato) - 400 g di cioccolato fondente al 60% - 4 uova a temperatura ambiente - 170 g di burro - 60 g di zucchero - 50 g di farina 00 - 1 cucchiaino colmo di cannella in polvere - 1 cucchiaio di Cognac - un pizzico di sale

● **1** Separate i tuorli dagli albumi. Scolate le pere dallo sciroppo di conservazione tenendone da parte 3 cucchiai e trasferitele ad asciugare su più fogli di carta assorbente da cucina. ● **2** Tritate finemente 250 g di cioccolato, trasferitelo in una bastardella e scioglietelo a bagnomaria. Togliete la bastardella dal fuoco, lasciate intiepidire il cioccolato, unite i tuorli, uno alla volta, e mescolate. Riponete la bastardella sul bagnomaria e cuocete il composto per 30 secondi. ● **3** Togliete la bastardella dal bagnomaria, unite il burro molto morbido a fiocchetti e mescolate fino a che si sarà sciolto. ● **4** Aggiungete la farina setacciata con la cannella e il sale e mescolate. Montate a neve gli albumi insieme con lo zucchero e amalgamateli all'impasto. Rivestite con carta da forno uno stampo rotondo a cerniera di 20 cm, versatevi l'impasto, livellatelo e infornate la torta a 190° per 30 minuti. Sfornatela e lasciatela raffreddare. Tagliate le pere a dadini e mescolatele con il Cognac. ● **5** Sformate la torta rovesciandola su una gratella. Incidetela con un coltellino a lama arrotondata in modo da formare un cerchio di 18 cm di diametro. Con la lama leggermente inclinata sollevate il disco e staccatelo, senza romperlo, e tenetelo da parte. ● **6** Scavate l'interno della torta con un cucchiaio lasciando almeno 2 cm di impasto sul fondo ● **7** Mescolate i pezzi di torta asportata con le pere al Cognac e trasferite il mix all'interno del dolce. Livellate la superficie con il dorso di un cucchiaio e coprite con il disco tenuto da parte. ● **8** Tritate il cioccolato rimasto, scioglietelo a bagnomaria con lo sciroppo di conservazione delle pere tenuto da parte e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo. Lasciate intiepidire la glassa, spalmatela sulla superficie del dolce e trasferitelo in frigo per almeno 30 minuti prima di servire.

FACILE ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 35 minuti ● 560 cal/porzione


5


6


7


8

Piatto piano Forme di Farina, tovagliolo in lino Society Limonta, piattino rosa laRinascente, bicchieri Alessi. Indirizzi a pagina 6





Spirali briosciate al mango e zenzero

pag. 98



Piatto laRinascente, tovagliolo Society Limonta, caraffa Federica Bubani. A sinistra, cestino in fil di ferro 100Fa, tovagliolo in lino Society Limonta.
Indirizzi a pagina 6

CIAMBELLA ALLE PRUGNE E ARMAGNAC

PER 8 PERSONE
500 g di prugne sciroppate (peso sgocciolato) - 400 g di farina 00 + quella per lo stampo - 150 g di zucchero semolato - 1 arancia non trattata - 2 uova - 1,25 dl di latte - 3 cucchiai di Armagnac - 1 cucchiaino di bicarbonato - 50 g di pasta da pane - 50 g di burro + quello per lo stampo - zucchero a velo - un pizzico di sale

● **1** Scolate le prugne dallo sciroppo di conservazione, snocciolatele, tagliatele a tocchetti, trasferitele in una ciotola con l'Armagnac e lasciatele marinare per 30 minuti.
● **2** Setacciate la farina con il bicarbonato facendoli cadere direttamente in una ciotola. Unite il sale, lo zucchero semolato, la pasta da pane spezzettata, la scorza d'arancia grattugiata, le uova, il latte e il burro molto morbido e lavorate il composto per amalgamare. Unite infine le prugne con il liquore e mescolate delicatamente.
● **3** Versate l'impasto in uno stampo da ciambella da 22 cm di di diametro imburrato e infarinato, copritelo con un foglio di pellicola e lasciatelo lievitare in luogo tiepido per 1 ora.
● **4** Eliminate la pellicola e cuocete la ciambella in forno caldo a 180° per 45 minuti. Lasciatela intiepidire, sformatela e trasferitela a raffreddare su una gratella. Servite la ciambella fredda, spolverizzata con zucchero a velo.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + riposo** ● **Cottura 45 minuti** ● **400 cal/porzione**





TORTA INTEGRALE GLASSATA DI CAROTE E ANANAS

PER 8 PERSONE
300 g di farina 00 - 2 dl di olio di semi di girasole - 150 g di zucchero - 4 uova - 2 cucchiaini di lievito per dolci - 2 cucchiaini di bicarbonato - 450 g di carote pulite - 500 g di ananas sciroppato (peso sgocciolato) - un pizzico di sale
per la glassa: 500 g di formaggio cremoso - 100 g di zucchero a velo - 150 g di burro

● **1** Riunite in una terrina le uova e lo zucchero e montate gli ingredienti con le fruste elettriche fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite l'olio, la farina setacciata con il lievito, il bicarbonato e il sale e amalgamate il composto.
● **2** Incorporate le carote grattugiate e 200 g di ananas asciugato con carta da cucina e tagliato a dadini. Versate l'impasto in due stampi a cerniera di 22 cm di diametro rivestiti con carta da forno. Cuocete le torte in forno caldo a 180° per 45 minuti e lasciatele raffreddare su una gratella.
● **3** Fate la glassa. Montate il burro fino a renderlo cremoso, unite lo zucchero a velo e montate con le fruste per 3-4 minuti. Aggiungete al composto il formaggio cremoso e mescolate con una spatola. Trasferite 1/3 della glassa in una ciotola e unite 140 g dell'ananas rimasto tagliato a dadini. Spalmate il composto sulla superficie di una delle due torte e coprite con l'altra.
● **4** Spalmate la glassa rimasta sulla superficie e sui bordi della torta, trasferitela in frigo per 30 minuti e decorate con l'ananas avanzato tagliato a dadini.

MEDIA
● **Preparazione 40 minuti + riposo**
● **Cottura 45 minuti** ● **890 cal/porzione**



FAGOTTINI DI PESCHE RIPIENE ALLE NOCI E CANNELLA

PER 8 PERSONE
400 g di pesche sciroppate grosse (peso sgocciolato) - 300 g di farina 00 + quella per la spianatoia - 200 g di burro - 1 dl di vino bianco - 70 g di zucchero semolato - 2 tuorli - 100 g di gherigli di noce - 1 limone non trattato - 1 cucchiaino di cannella in polvere - 200 g di gelato alla crema - 40 g di zucchero di canna - un pizzico di sale

● **1** Versate il vino in una casseruola e scaldatelo su fiamma bassa senza farlo bollire. Trasferitelo in una ciotola e incorporate il burro a dadini, mescolando con una spatola fino a ottenere un composto cremoso.
● **2** Unite 40 g di zucchero semolato, la farina, il sale e impastate. Formate un panetto, avvolgetelo in un foglio di pellicola e traseritelo in frigo per 1 ora.
● **3** Tritate grossolanamente le noci nel mixer con la scorza del limone grattugiata, la cannella, 1 tuorlo e lo zucchero rimasto. Farcite le mezze pesche con il composto preparato, tenendone da parte 1 cucchiaio colmo.
● **4** Stendete la pasta sul piano di lavoro infarinato a uno spessore di 3-4 mm e, con un tagliapasta dentellato, ricavate dei quadrati di 12 cm di lato. Posizionate 1/2 pesca ripiena al centro di ognuno e ripiegate la pasta sul frutto sigillandola con le dita. Diluite il tuorlo rimasto con 1 cucchiaino di acqua fredda, spennellatelo sui fagottini preparati, cospargeteli con lo zucchero di canna e il cucchiaio di noci alla cannella tenuto da parte e infornate a 200° per 25 minuti. Lasciateli intiepidire e serviteli con il gelato alla crema.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + riposo**
● **Cottura 25 minuti** ● **540 cal/porzione**



SPIRALI BRIOSCIATE AL MANGO E ZENZERO

PER 8 PERSONE
170 g di farina 00 + quella per la spianatoia - 370 g di farina 0 - 20 g di lievito di birra fresco - 60 g di burro + quello per gli stampi - 70 g di zucchero - 8 g di sale - 1,7 dl di latte
per il ripieno: 60 g di burro - 100 g di zucchero di canna - 400 g di di mango sciroppato (peso sgocciolato) - 1 cucchiaino colmo di zenzero in polvere
per il decoro: 80 g di zucchero a velo

● **1** Sbriciolate il lievito e mescolatelo con 150 g di farina 00 e 2 dl di acqua tiepida fino a formare una pastella omogenea. Unite la farina 00 rimasta e, senza mescolare, lasciate riposare gli ingredienti per 20 minuti.
● **2** Aggiungete la farina 0, il burro a fiocchetti, lo zucchero, il sale e il latte e impastate per 5 minuti. Coprite l'impasto con un foglio di pellicola e fatelo lievitare in luogo tiepido per 1 ora e 30 minuti.
● **3** Preparate il ripieno. Mescolate il burro morbidissimo con lo zucchero di canna e lo zenzero. Stendete la pasta brioche sul piano di lavoro infarinato in un rettangolo di 1 cm di spessore. Distribuite sopra il ripieno preparato, cospargete con il mango asciugato e tagliato a dadini e arrotolate la pasta sul ripieno.
● **4** Tagliate il rotolo in 8 fette di 4 cm di larghezza e trasferite le spirali in altrettanti stampi da muffin imburrati. Lasciate lievitare l'impasto con gli stampi coperti per 30 minuti e poi infornate a 180° per 30 minuti. Togliete i dolci dagli stampi, fateli raffreddare su una gratella e spolverizzateli con lo zucchero a velo.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + riposo**
● **Cottura 30 minuti** ● **510 cal/porzione**



Con la passione, la fantasia e i miei **AMARETTO D'ITALIA** ogni ricetta avrà sempre un lieto fine.

Scopri altre ricette con i miei prodotti su:
www.matildevicenzi.it

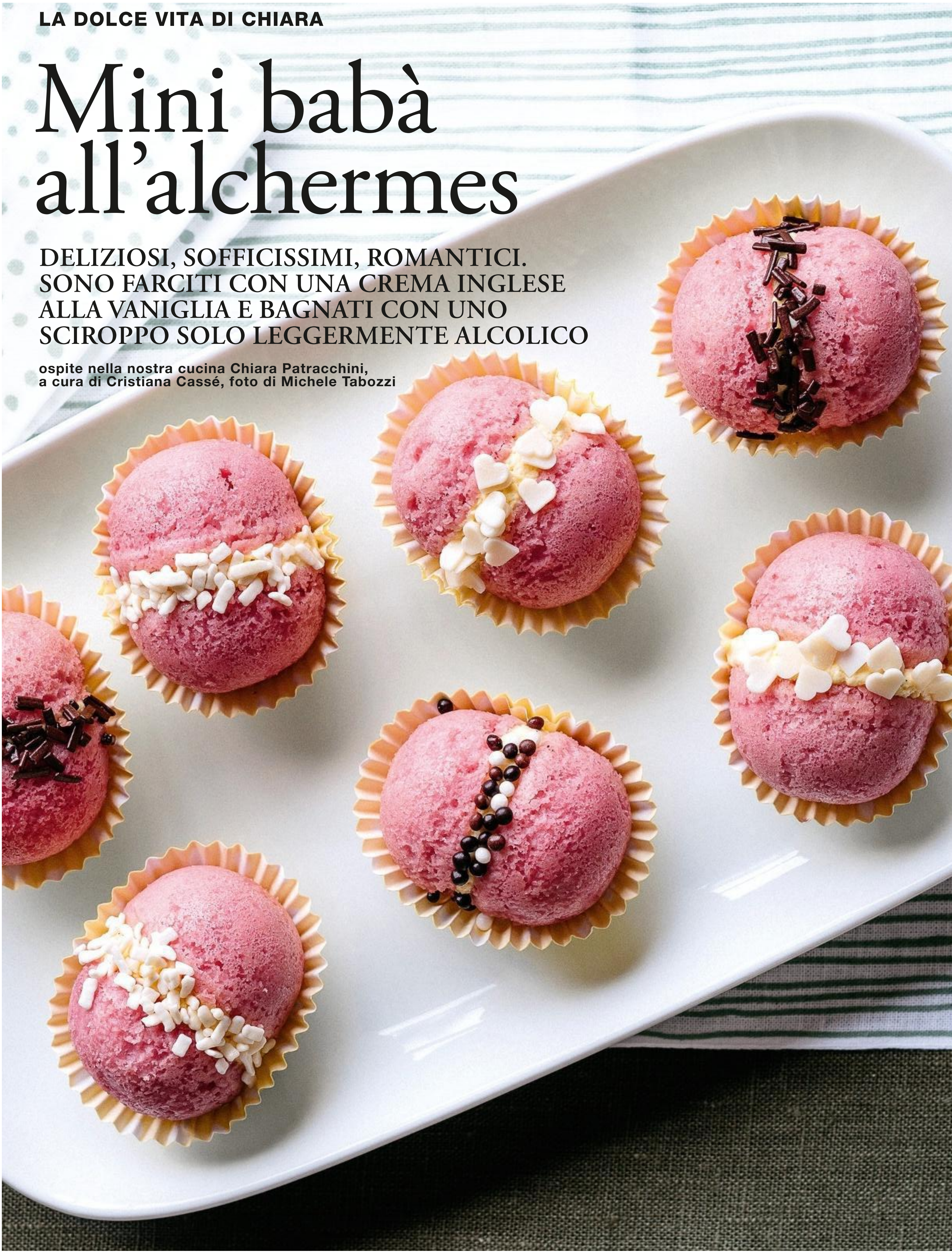
PASTICCERIA MATILDE VICENZI

Dolcezza al femminile.

Mini babà all'alchermes

DELIZIOSI, SOFFICISSIMI, ROMANTICI. SONO FARCITI CON UNA CREMA INGLESE ALLA VANIGLIA E BAGNATI CON UNO SCIROPPO SOLO LEGGERMENTE ALCOLICO

ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini, a cura di Cristiana Cassé, foto di Michele Tabozzi








PER 12 BABÀ (24 SEMISFERE)
per la crema inglese: 500 g di panna - 120 g di tuorli (6-7 secondo la taglia) - 70 g di zucchero semolato - 1 bacca di vaniglia - 10 g di gelatina in fogli
per i babà: 225 g di farina di quinoa - 85 ml di latte - 12,5 g di lievito di birra - 35 g di zucchero - 3 uova - 75 g di burro - 1 pizzico di sale
per lo sciroppo: 200 g zucchero - 250 ml alchermes
per decorare: codette di cioccolato a piacere

● **1** Preparate la crema inglese. Aprite a metà la bacca di vaniglia nel senso della lunghezza e grattate l'interno con un coltellino in modo da prelevare semini e polpa. Unite i semi, la polpa e la bacca stessa alla panna e portate a bollore. Intanto, fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda.
● **2.** Sbattete i tuorli con lo zucchero. Togliete la bacca dalla panna, aggiungete i tuorli e cuocete a 82° (in modo da non raggiungere il bollore) finché la crema si sarà addensata. Unite la gelatina sgocciolata e fatela sciogliere. Lasciate raffreddare la crema in frigo per 12 ore.
● **3** Preparate i babà. Fate sciogliere il lievito nel latte tiepido a 38°. Aggiungete lo zucchero, le uova, il sale e metà della farina. Sbattete per 5 minuti con una frusta e poi unite il burro morbido. Quando il burro sarà amalgamato, incorporate la farina restante e versate l'impasto in stampi multipli in silicone con semisfere di 4 cm di diametro.
● **4** Riempite 24 cavità arrivando a circa metà altezza. Mettete a lievitare in luogo tiepido a 30° per 1 ora e 1/2 e poi cuocete in forno già caldo a 200° per 20-15 minuti. Lasciate raffreddare i babà, sformateli e rifilate i bordi in modo renderli regolari.
● **5** Preparate lo sciroppo. Fate bollire 500 ml di acqua con lo zucchero e l'alchermes, poi lasciate raffreddare. Mettete a bagno i babà nello sciroppo per 10 minuti e poi premeteli delicatamente per eliminare il liquido in eccesso.
● **6** Farcite i babà con la crema inglese alla vaniglia accoppiandoli due a due. Fate aderire le codette alla crema e servite.

MEDIA
● **Preparazione 45 minuti + riposo** ● **Cottura 25 minuti** ● **450 cal/cad**

FUSION REGIONALE
Chiara Patracchini (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) gioca con le tradizioni e, prendendo il meglio di due dolci tipici, ne crea un terzo irresistibile: la pasta è quella dei babà napoletani, il bagno nell'alchermes e la farcitura di crema sono retaggio della zuppa inglese emiliana (o forse toscana, secondo un'altra scuola di pensiero), il risultato è un mini babà in rosa davvero goloso e scenografico. Il liquore, in realtà, partecipa a uno sciroppo di acqua e zucchero dove lo spunto alcolico quasi si perde, rendendo questi dolcetti adatti a tutti. Inoltre, buone notizie per chi soffre di celiachia: la farina utilizzata per i babà è di quinoa, quindi priva di glutine. La realizzazione è semplice, basta programmarla per tempo dato che è previsto un riposo di 12 ore e una lievitazione di 1 ora e mezzo.







Tenerina

DALLA TRADIZIONE FERRARESE, UNA TORTA CHE È UNA VERA DELIZIA PER GLI AMANTI DEL CIOCCOLATO

servizio di Paola Mancuso, in cucina Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi, scelta del vino Sandro Sangiorgi

Già il nome quasi fanciullesco di questa torta tipica del Ferrarese, con il diminutivo che ne accentua il carattere decisamente tradizionale, ne anticipa le sensazioni al palato: la consistenza umida e il cuore di cioccolato fuso, ancora semiliquido. Tanto che nel dialetto locale, con una espressione colorita ed efficace, viene chiamata torta "tacolenta" (cioé, "appiccicosa") per via dell'interno cremoso, che invade la bocca: una vera delizia per i cultori del fondente. Gli fa da contrappunto una crosticina meringata, con "crepe" che non sono un difetto di preparazione, ma il normale risultato della cottura degli albumi.

> segue a pag. 104









LA PREPARAZIONE

PER 6 PERSONE
200 g di cioccolato fondente al 70% - 100 g di burro - 100 g di zucchero semolato - 3 uova - 1 cucchiaio di farina (o fecola) - sale - zucchero a velo - burro e farina per lo stampo - panna montata per accompagnare (facoltativo)

● **1** Tritate il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria, mescolando. ● **2** Incorporatevi il burro morbido a fiocchetti, sempre mescolando, e lasciate intiepidire. ● **3** Sgusciate le uova e separate gli albumi dai tuorli. Montate con le fruste questi ultimi con lo zucchero, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. ● **4** Amalgamate al composto di tuorli il mix di cioccolato fuso tiepido, versandolo a filo e continuando a sbattere. Incorporate 2 cucchiai rasi di farina (o di fecola), fino a ottenere un composto liscio e cremoso. ● **5** A parte, montate gli albumi a neve ben ferma con un pizzico di sale; incorporateli delicatamente e un po' alla volta al composto preparato, mescolando dal basso verso l'alto con una spatola. ● **6** Imburrate e infarinate una tortiera bassa e larga (circa 20 cm di diametro) e versatevi l'impasto. Cuocete nel forno già caldo a 150° per 20 minuti, quindi spegnete e lasciate raffreddare la torta, tenendo lo sportello del forno socchiuso. Sformatela su un piatto da portata e cospargete di zucchero a velo. Se l'usate, servite con panna montata.







> *segue da pag. 102*

Il segreto di questo dessert semplice e con pochissimi ingredienti è proprio la cottura, che deve mantenere un "cuore" morbidissimo, rilasciando al palato il sapore avvolgente e persistente del cioccolato fondente. I gourmet capiranno la modernità di questo dessert che, nato all'inizio del '900, è precursore dei classici tortini e moelleux au chocolat oggi proposti dai ristoranti. La particolarità della tenerina, umida e bassa (massimo 3 cm), è infatti di essere preparata con pochissima farina (dai più ortodossi, addirittura senza) e assenza di lievito. Caratteristiche che la accumunano a poche altre torte tradizionali come la Barozzi, specialità di Vignola (Modena), aromatizzata con caffè e rum, e la Caprese, profumata all'arancia e con mandorle tostate.

Cioccolato di tradizione

A Ferrara esiste un'insospettabile tradizione cioccolatiera, e la tenerina ne è parte integrante: in città non c'è trattoria o ristorante che non la proponga, così come pasticcerie artigianali e semplici forni. Meno sontuosa del pampapato - specialità ferrarese premiata all'Expo di Torino del 1911 e unico dolce emiliano certificato Igp – e più raffinata del tipico, casereccio salame al cioccolato, la tenerina è tra i dolci più amati del territorio. Già conosciuta all'inizio del '900 con il nome di "torta regina di Montenegro", in onore alla regina Elena, ancora non può contare su una ricetta certificata, ma sulla semplice tradizione di famiglia. Si gusta tal quale, cosparsa di zucchero a velo, oppure accompagnata da un ciuffo di panna montata o crema al mascarpone e fragole fresche.

BERE GIUSTO
Nonostante la presenza dei bianchi d'uovo, che hanno il pregio di alleggerire la sensazione del cibo, a orientare l'accostamento di questa specialità ferrarese sono cioccolato, burro, zucchero e tuorli che donano una spiccata densità: per arginarla scegliamo un vino fortificato ottenuto con la varietà rossa più tipica delle sabbie del Bosco Eliceo, la Fortana, alla cui base sono aggiunti alcol e un estratto di amarene che amplificano la persistenza, preziosa nel seguire la saporita profondità del cacao.





LA PAROLA ALL'ESPERTO
Abbiamo rivolto qualche domanda a Franco Rizzati, talentuoso maestro cioccolatiere di origini ferraresi, due volte vincitore del premio Tavoletta d'oro e insignito di menzioni speciali per i suoi canditi con e senza cioccolato, i cioccolatini alla birra Baladin, le tavolette affumicate. Instancabile ricercatore, negli ultimi anni collabora con professionisti nel mondo della pasticceria e gelateria artigianale e naturale al 100%.
Quali devono essere le caratteristiche della tenerina? L'interno umido e la lieve crosticina croccante esterna, dovuta al bianco d'uovo montato. Come ingrediente, consiglio di usare una miscela di cioccolati fondenti, il blend è l'ideale per i dolci da forno.
C'è chi nell'impasto non utilizza farina. È giusto?
Per dare un po' di struttura alla torta è necessario un minimo di parte glutinica, data dalla farina. In alternativa, si può utilizzare cacao in polvere, che ha una parte di fibra vegetale.
Con cosa si può accompagnare?
Non ci sono problemi negli abbinamenti: vanno bene un ciuffo di panna montata o una pallina di gelato alla crema. Per un effetto più "pulente" della bocca, sono ottime le salse di frutta, di gusto leggermente acidulo.
Per quanto tempo si mantiene?
Per via della sua umidità, la tenerina va consumata nel giro di un paio di giorni.

I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcune pasticcerie ferraresi che propongono la torta teberina e altre specialità.

CAFFÈ EUROPA
Corso Giovecca 51a, Ferrara, tel. 0532 205306
Ritrovo storico in città dove è possibile tuffarsi nei classici della tradizione dolciaria locale: specialità al cioccolato come pampapato e tenerina, oltre a torta tagliolina, cannoncini alla crema e piccola pasticceria. Tra le golosità salate, riccioline e pasticcio ferrarese.

RIZZATI
Piazza Trento e Trieste 2, Ferrara, tel. 0532 204263
Ricavata dai locali di una storica oreficeria, la pasticceria offre i gioielli dei fratelli Rizzati, esperti artigiani cioccolatieri, a base di ingredienti biologici: tenerina senza glutine (anche in versione mignon), praline, frutta candita ricoperta di fondente, creme di nocciola, pistacchio o caffè.

PASTICCERIA GUALANDI
Via G. Matteotti 58a, Argenta (Fe), tel. 0532 2852890
Fuori città, si gustano le golosità di Marco Gualandi, conosciuto per i bignè fritti e caramellati premiati. Oltre alle creazioni di pasticceria mignon (bignè, cannoncini alla crema e altro ancora) non mancano gelati salati e classici come tenerina e tagliolina.



Dragoncello

PUNGENTE, PIACEVOLMENTE AMARA, ADATTA A SOSTITUIRE IL SALE, IN ITALIA È UN'ERBA ANCORA POCO UTILIZZATA DI CUI CARPIRE TUTTO IL POTERE

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Stefania Aledi

Dragoncello, estragone, ma anche dragon, serpentaria, stragonsel: vi sono tanti modi per chiamare quest'erba ma tutti quanti evocano pozioni magiche, malefici, atmosfere brumose, boscose e selvatiche. In verità questa pianta originaria dell'Europa Orientale, con foglie allungate di un bel verde brillante e infiorescenze minute di colore giallo-verde, vive benissimo in un vaso, godendosi cure premurose, un'esposizione in pieno sole e un'annaffiatura sì abbondante, ma elargita nei soli orari diurni visto che le sue radici, di notte, preferiscono l'asciutto all'umidità. Non una pianta selvatica insomma, perlomeno nelle abitudini. A renderla "stregonesca", nelle fantasie popolari, è quasi sicuramente il suo sapore. Pungente, aromatico, a metà strada tra il sale e il pepe, in grado di esaltare la sapidità naturale degli alimenti, dotata di un vago sentore di anice, di menta e di sedano e di un piacevole tocco di amaro. I francesi, da raffinati intenditori quali sono, la conoscono e utilizzano in moltissime ricette.

> segue a pag. 109

Basmati alla curcuma con scalogni fritti

pag. 108



Tovagliolo Society Limonta, piatto Virginia Casa. Indirizzi a pagina 6



Cipolline borretane agli aromi

BASMATI ALLA CURCUMA CON SCALOGNI FRITTI

PER 4 PERSONE
300 g di riso Basmati - 3 scalogni - 4 foglie grandi di lattuga romana - un cucchiaio di curcuma in polvere - 4 rametti di dragoncello - 30 g di burro - olio di arachidi - sale

● **1** Versate il riso in una terrina piena d'acqua fredda, mescolatelo, scolatelo, sciacquatelo e ripetete il passaggio altre 2-3 volte fino a che l'acqua è limpida, infine versate 6 dl di acqua nella terrina, unite il riso e lasciatelo a mollo, coperto, per un'ora in modo che perda molto amido.
● **2** Sbucciate gli scalogni, tagliateli a fettine, friggeteli in un pentolino con 2 dita d'olio ben caldo fino a quando saranno dorati e croccanti. Scolateli e fateli asciugare su carta da cucina. Portate a ebollizione abbondante acqua in una casseruola, unite la curcuma, una presa di sale e il riso e cuocetelo per 4-5 minuti. Tenete da parte un mestolino della sua acqua di cottura, scolatelo e raffreddatelo sotto l'acqua corrente.
● **3** Versate 4 cucchiai d'olio in una casseruola, aggiungete l'acqua tenuta da parte e disponete sul fondo le foglie di lattuga. Unite il riso alternandolo con le foglie di dragoncello tritate, e disponetelo in modo da formare una piramide. Create dei buchi con il manico di un cucchiaio di legno senza arrivare al fondo della pentola.
● **4** Copritela con un coperchio avvolto in un canovaccio da cucina pulito e cuocete il riso su fiamma vivace per 10 minuti. Levate il coperchio, versatevi sopra il burro sciolto, copritelo nuovamente e proseguite la cottura su fiamma bassa per 20 minuti. Lasciate riposare il riso coperto per altri 10 minuti e servitelo con gli scalogni fritti, la crosta che si sarà formata sul fondo e le foglie di insalata tostate.

ELABORATA
● **Preparazione 15 minuti + il riposo** ● **Cottura 40 minuti** ● **390 cal/porzione**

CIPOLLINE BORRETANE AGLI AROMI

PER 4 PERSONE
400 g di cipolline borretane - 3,5 dl di aceto di vino rosso - 20 g di zucchero di canna - un cucchiaino di semi di coriandolo - 4 rametti di dragoncello - sale

● **1** Versate abbondante acqua salata in una casseruola, portatela a ebollizione, unite le cipolline, lasciatele cuocere per 2 minuti, scolatele, lasciatele intiepidire e pelatele.
● **2** Riunite in una casseruola l'aceto con i semi di coriandolo, lo zucchero di canna, 150 ml d'acqua e portate a ebollizione. Unite 3 rametti di dragoncello e le cipolline, cuocete il tutto per 5 minuti, spegnete e lasciate raffreddare.
● **3** Trasferite il contenuto della casseruola in una ciotola, eliminate il dragoncello cotto e unite il rametto rimasto. Lasciate marinare le cipolline per 2 ore prima di servirle come antipasto o come accompagnamento di carni lessate o alla griglia.

FACILISSIMA
● **Preparazione 10 minuti**
● **Cottura 15 minuti**
● **90 cal/porzione**

TORTA DOLCE AL LIMONE

PER 8 PERSONE
280 g di farina 00 - 180 ml olio di semi di girasole - 150 g di zucchero - 3 uova medie - 1,6 dl latte - 9 g lievito per dolci - 10 g di foglie dragoncello - sale per lo sciroppo: 100 g di zucchero - 10 g di dragoncello - un limone non trattato

● **1** Sgusciate le uova in una terrina, unite lo zucchero e montate gli ingredienti con le fruste elettriche fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite un pizzico di sale, l'olio e il latte e frullate per qualche secondo.
● **2** Aggiungete al composto la farina setacciata con il lievito e le foglie di dragoncello tritate finemente, mescolate e versate l'impasto in uno stampo a cerniera del diametro di 18 cm rivestito con carta da forno. Cuocete la torta in forno già caldo a 180° per 45 minuti, lasciatela intiepidire e bucherellatela in più punti con uno stecco.
● **3** Versate 2 dl d'acqua in una casseruola, unite lo zucchero, le foglie di dragoncello e la scorza di mezzo limone prelevata con un pelapatate. Portate a ebollizione, lasciate cuocere lo sciroppo per un minuto, spegnete e fate raffreddare. Versate lo sciroppo sulla torta filtrandolo attraverso un colino e servite.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 50 minuti**
● **480 cal/porzione**



Vassoio Rina Menardi e barattolo Weck. Nell'altra pagina, tovagliolo Society Limonta, ciotola di Sonia Girotto per L'officina della ceramica. Indirizzi a pagina 6

Torta dolce al limone

> segue a pag. 106

Tant'è che il profumo del dragoncello - per chi fosse avvezzo a frequentare i ristoranti di Parigi - collima perfettamente con quello della raffinata salsa béarnaise, morbida e leggermente acida, fatta per sposarsi con il filetto alla Chateaubriand. In Italia, la sola cucina che pare avere dimestichezza con quest'erba è quella di Siena, dove si narra che i semi della pianta furono portati durante l'occupazione napoleonica. Nella città toscana le odorose foglie si tritano con aglio e pane, si bagnano con aceto e si emulsionano con olio extravergine per dare vita alla salsa al dragoncello. Gustosissima, ha la virtù di star bene un po' su tutto. Proprio come il dragoncello fresco, perfetto su uova al tegamino e semplici frittate, con carne e pollo (cucinato alla griglia o in un soffritto di cipolla e dragoncello), sul pesce bollito, le patate lesse o al forno, sulle quiche di formaggio o di salmone, con i cetrioli e i cetriolini in agrodolce o per condire l'insalata di legumi. Infine il dragoncello esalta con più garbo del sale cibi molto delicati come i frutti di mare e i crostacei, ed è felice pure l'idea di usarne poche foglie per aromatizzare l'aceto e l'olio. *D.F.*

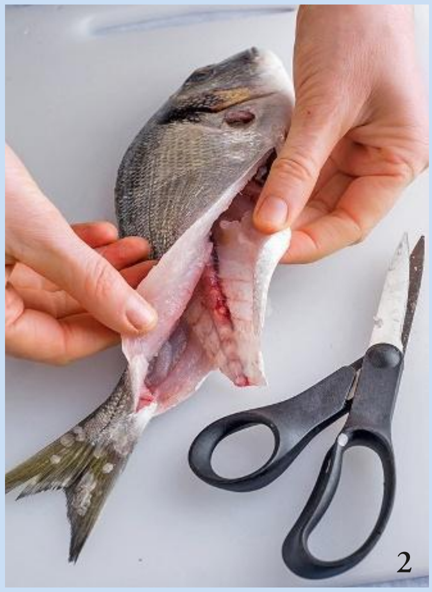
I più amati

CARNI CHIARE, GUSTO GENTILE E PREZZO ACCESSIBILE: COSÌ SONO ORATA, BRANZINO E SARAGO. TRE PESCI ECLETTICI IN CUCINA, ADATTI ALLA TAVOLA DI TUTTI I GIORNI MA ANCHE ALLE GRANDI OCCASIONI

di Mauro Cominelli e Cristiana Cassé, in cucina Livia Sala,
foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda







L'ORATA

● **1** Di forma tozza e colore argenteo, si distingue per la linea dorata tra gli occhi. Può arrivare a 7-8 kg di peso, ma la pezzatura più diffusa è intorno ai 500 g (350 g se di allevamento). Le sue carni pregiate e magre si prestano per qualsiasi preparazione, anche a crudo.

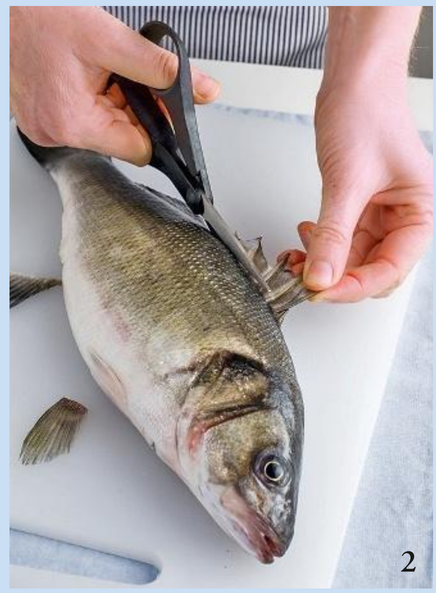
● **2** Per farcirla occorre privarla della lisca lasciandola intera: con le forbici aprite la pancia in tutta la sua lunghezza e poi, con un coltellino, staccate le lische dalla carne da ambo i lati. Con le forbici recidete la colonna vertebrale vicino alla coda e alla testa e poi asportatela tagliando delicamente.

IL BRANZINO

● **1** Conosciuto anche come spigola, è allungato con testa triangolare e colore argenteo, bianco sul ventre. Cresce molto lentamente e può arrivare a oltre 10 kg di peso: gli esemplari in commercio (pescati o allevati) vanno dai 300 g ai 3 kg. Ha carni morbide e di gusto raffinato con spine grosse, facili da asportare. È amato al sale, alla griglia o al forno, ma è ottimo anche al cartoccio e a crudo in carpaccio.

● **2** Al momento di prepararlo per la cottura, tagliate le pinne su dorso, fianchi e ventre (usate una forbice): una volta cotto, sarà più facile pulirlo.









IL SARAGO

● **1** È diffuso in diverse specie, tutte di forma tondeggiante, colore grigio argenteo e con una macchia nera alla base della coda. Il più pregiato è il sarago maggiore o reale (nella foto), che si distingue per le striature laterali. Può pesare da 300 g a 2 kg scarsi. In genere non è di allevamento. La sua carne gustosa si presta per la cottura al forno, alla griglia, in crosta e nelle zuppe.

● **2** Prima di cucinarlo, privatelo delle squame con l'apposito attrezzo o con un coltellino. Come per gli altri pesci, le squame possono essere lasciate se la cottura è in crosta di sale.





FILETTI DI SARAGO CON CRUMBLE AROMATICO

● **1** Disponete in una ciotola 1 cucchiaino abbondante di senape, poco succo di limone, poco olio, abbondante prezzemolo tritato, sale e pepe: emulsionate il tutto con una forchetta.

● **2** Foderate una placca con carta da forno bagnata e strizzata e sistematevi 4 grossi filetti di sarago. Copriteli con la salsina e cuoceteli in forno caldo a 180° per 7-8 minuti. Intanto, private 2-3 fette di pan brioche della crosta, sbriciolatele e mescolatele con 1 cucchiaio di pecorino. Coprite i filetti con il crumble e proseguite la cottura per 3-4 minuti.

BRANZINO IN CROSTA DI SALE

● **1** Pepate all'interno un branzino di 1,2 kg e farcitelo con fette di limone, scalogno, erba cipollina e timo. Ungetelo esternamente con un po' d'olio.

● **2** Mescolate 2,5 kg di sale grosso con 2 albumi e un trito di aromi (salvia, rosmarino, timo, prezzemolo e scorza di limone). Foderate una placca con carta da forno bagnata e strizzata, aggiungete uno strato di sale aromatico di 1-2 cm di spessore, adagiatevi il branzino e copritelo con il sale rimasto. Cuocete in forno caldo a 220° per 30 minuti. Spaccate la parte superiore della crosta di sale allontanandola dal pesce, togliete la pelle e porzionate il branzino.









ORATE FARCITE ALLA RICOTTA

● **1** Private 4 piccole orate della lisca lasciandole intere (vedi pagina precedente). Setacciate 250 g di ricotta in una ciotola e poi aggiungete 1 uovo, un trito di maggiorana e aglio, un po' di scorza di limone grattugiata, sale e pepe: mescolate il tutto e, se il composto risulta troppo morbido, aggiungete poco pangrattato.

● **2** Farcite i pesci senza riempirli troppo. Bagnate e strizzate un foglio di carta da forno, adagiatelo su una teglia e ungetelo con poco olio. Disponetevi sopra le orate. Conditele con un filo d'olio e cuocetele in forno caldo a 180° per 20 minuti.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

IL CEFALO

TANTI PESCI IN UNO. Di natura adattabile e diffuso in numerose specie, il cefalo o muggine, può vivere in tutti i tipi di fondali (sabbiosi, rocciosi, fangosi) e questo cambia il gusto delle sue carni: più gradevole nei pesci pescati in mare aperto, in zone rocciose o di allevamento, che in quelli vissuti in aree lagunari.

IN CUCINA. Economico e di sapore intenso, è adatto alla cottura alla griglia, in forno o in umido. Si presta anche in insalata o per condire la pasta accostato a ingredienti mediterranei (pomodori, olive, capperi) oppure impanato e fritto.

LE UOVA. Se il cefalo è ritenuto (a torto) un pesce povero, al contrario dalle sue



uova (salate ed essiccate) si ottiene la bottarga più apprezzata e diffusa, oltre che piuttosto costosa.

NEL PROSSIMO NUMERO: MERLUZZO E NASELLO



NEL NUMERO DI APRILE



INVITO DI PASQUA
Un po' di primavera con i porri novelli, un po' di tradizione con le torte alle erbe e riso, un po' di mare con i tagliolini in salsa ai gamberetti. Per un pranzo di festa informale, ma chic.



TUTTI I SAPORI DELL'AGNELLO
Dal carré in crosta di aromi alla sella con formaggio di capra, tante idee sfiziose per sorprendere con un classico della cucina di stagione.



PANNA MONTATA
Soffice e cremosa, trionfa in prelibatezze che esaltano pan di Spagna, cioccolato, frutta fresca e sciroppata

in edicola dal 24 marzo

GRUPPO | SALE&PEPE

n. 3 MARZO 2018

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Ornella Claudia Indovina ornella.indovina@mondadori.it
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Amelia Bertottili, Patrizia Cantoni, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Sara Farina, Veronica Leali, Martina Liverani, Paola Mancuso, Flores Manfredi, Barbara Mantovani, Chiara Patracchini, Antonella Pavanello, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Francesca Tagliabue

Foto: Marco Azzoni, Luca Colombo/Studio XL, Michael Gardenia, Stefania Giorgi, Francesca Moscheni, Beatrice Pilotto, Felice Scoccimarro/Alkèmia, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; telefono: dall'Italia 199.111.999 (per telefoni fissi: euro 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta. Per cellulari costi in funzione dell'operatore); dall'estero tel.: +39 041509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax: 030.77.72.387; posta: scrivere all'indirizzo: Press Di Servizio Abbonamenti – C/O CMP Brescia – 25126 Brescia.L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.Servizio collezionisti: Avete perso un numero di Sale&Pepe? Tel. 045.8884400; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it. Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A. - Palazzo Cellini – Milano Due 20090 SEGRATE (MI) - Tel. 02/21025952

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986. Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 045/8884400; Fax 045/884378; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl
Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 8387 del 21 dicembre 2017

Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali




PER COLAZIONE,
PER MERENDA,
PER GUSTARE,
PERNIGOTTI.
MATERIE PRIME
SELEZIONATE,
SAPIENZA ARTIGIANA,
SOLO AROMI NATURALI.
Cioccolato Factory
1860
PERNIGOTTI
GIANDUIA NERO
350g ℮ NET WT 12,3 oz
Cioccolato Factory
1860
PERNIGOTTI
GIANDUIA
350g ℮ NET WT 12,3 oz
1860
PERNIGOTTI
Cioccolato Factory